044 107 245 706

Digitized by Google

Digitized by Google

VI 25

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

DICTIONNAIRE
D'HISTOIRE NATURELLE.

TOME QUATRIEME.

Digitized by Google

Digitized by Google

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
UNIVERSEL
D'HISTOIRE NATURELLE;

CONTENANT

L'HISTOIRE

DES ANIMAUX, DES VÉGÉTAUX ET DES MINÉRAUX,

Et celle des Corps céleſtes, des Météores, & des autres principaux Phénomenes de la Nature.

AVEC

L'HISTOIRE ET LA DESCRIPTION

DES DROGUES SIMPLES TIRÉES DES TROIS REGNES;

Et le détail de leurs uſages dans la Médecine, dans l'Economie domeſtique & champêtre, & dans les Arts & Métiers.

Par M. VALMONT DE BOMARE, Démonſtrateur d'Hiſtoire Naturelle; Honoraire de la Société Economique de Berne; Aſſocié de l'Académie Royale des Sciences, Belles Lettres & Arts de Rouen; Correſpondant de la Société Royale des Sciences de Montpellier; Aſſocié de l'Académie Royale des Belles Lettres de Caen; Membre de la Société Littéraire de Clermont-Ferrand.

TOME QUATRIEME.

A PARIS,

Chez
DIDOT, le Jeune, Quai des Auguſtins.
MUSIER, Fils, Quai des Auguſtins.
DE HANSY. Pont-au-Change.
PANCKOUCKE, rue & près de la Comédie Françoiſe.

M. DCC. LXIV.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.

Digitized by Google

40342
Mar. 10, 1932.

Digitized by Google

DICTIONNAIRE
RAISONNÉ
D'HISTOIRE NATURELLE.

OAILLE. *Voyez* PHOLLADE.

OBIER ou AUBIER ou OPIER, *Opulus.* C'eſt un arbriſſeau, dont il y a pluſieurs eſpeces : l'une aſſez jolie, qui croît dans les haies ; & l'autre que l'on cultive dans les jardins. Les rameaux de la premiere eſpece ſont fragiles, & remplies d'une moëlle blanche comme le ſureau. Ses feuilles ſont anguleuſes. Ses fleurs ſont blanches, odorantes, diſpoſées en paraſol ; mais de deux ſortes. Celles de la circonférence ſont plus grandes que les autres : elles ſont découpées en roſettes à cinq quartiers, & ſont ſtériles ; les fleurs plus petites, qui ſont au centre, ſont en godets, découpées de même ; celles-ci ſont hermaphrodites : on voit ſuccéder à ces fleurs, des baies molles, aſſez ſemblables à celles du ſureau, mais qui ſont vomitives & purgatives ; ſouvent cet obier s'appelle le *Sureau d'eau.*

L'arbriſſeau que l'on cultive, pour faire des boſquets, &c. ne differe du précédent que par ſes fleurs, qui, étant blanches ou quelquefois purpurines & ramaſſées en un globe épais, font un coup d'œil charmant : toutes les fleurs en ſont ſtériles. On donne à cet arbriſſeau divers noms, tels que ceux de *Roſe-gueldre*, ou *Pelotte de neige*, ou *Pain blanc*, ou *Caillebote.* Cet arbriſſeau ſe multiplie facilement par marcottes ou par drageons enracinés. Il

Digitized by Google

aime, par préférence, les lieux humides & gras : il fleurit au printems. Les oiseaux sont fort friands des baies de l'obier ; ainsi il est propre à être mis dans les remises : on met ses fleurs dans les appartemens pour le plaisir de la vue & de l'odorat.

OBIER ou AUBIER, est la couche ligneuse qui se trouve immédiatement sous l'écorce du tronc des arbres. *Voyez au mot* ARBRE.

OBSIDIENNE. *Voyez* PIERRE OBSIDIENNE.

OCÉAN. *Voyez au mot* MER.

OCHRES, *Ochræ*, sont des terres mélangées, grasses, pesantes, qui ont de la saveur & une couleur dont l'intensité s'augmente par l'action du feu ; quelquefois, mais rarement, elles y entrent en fusion, & donnent un culot demi métallique ou métallique : propriétés qui font regarder les Ochres comme terres métalliques.

Wallerius dit qu'il n'y a que les métaux qui peuvent être dissous par l'eau qui donnent des Ochres chacuns selon leur espece ; c'est par la même raison, dit-il, qu'il y a différens vitriols.

L'Ochre n'est point un métal proprement dit, mais une décomposition, une terre métallique, qui se sépare du vitriol après qu'il a été dissous dans l'eau, & se précipite : elle est d'une consistance terreuse, & l'origine en est probablement dûe à la décomposition des pyrites sulfureuses, martiales, &c. Parmi les Ochres, il y en a d'une consistance pulvérulente ; & d'autres qui sont par croûtes, placées dans la terre, les unes au dessus des autres : on les reconnoît par la couleur qu'elles tiennent des métaux dont elles sont formées ; par leur poids qui surpasse celui des terres ordinaires, & par leur réduction. On trouve les Ochres dans la plupart des sources minérales : ce sont ces substances qui en altèrent la transparence, & qui ensuite se déposent au fond des couloirs ou des bassins sous la forme d'une rouille. On rencontre encore l'Ochre dans les terres bolaires, dans la marne. Voici les différentes sortes d'Ochres.

L'*Ochre de Zinc*, c'est une *terre calaminaire*, qui contient du *Zinc*, & communément du *Fer*. Voyez *les mots* ZINC & PIERRE CALAMINAIRE.

L'*Ochre de Cuivre*, est un cuivre dissous & préci-

Digitized by Google

pité dans l'intérieur de la terre: ſelon le dégré de couleur de cette ſubſtance, on lui donne differens noms : celle qu'on appelle *Verd de montagne*, *Terre verte*, *Terre de Verone ou Ochre verte*, eſt ou en pouſſiere, ou en morceaux, de couleur verte, brunâtre, graſſe au toucher comme de la glaiſe, & contenant très peu de terre métallique. La *Terre* ou *Cendre bleue de montagne* eſt auſſi une Ochre de cuivre : elle ſe trouve en Auvergne en petits grains poreux & friables. La *Terre mêlée de bleu & de verd* participe du fer & du cuivre, & a pour matrice ordinaire une terre argilleuſe, mêlée d'un guhr de craie.

L'*Ochre de fer* eſt effectivement une terre ferrugineuſe, précipitée, qui n'eſt minéraliſée, ni par le ſoufre ni par l'arſenic; & qui de jaune ou de brune qu'elle eſt ordinairement, devient rouge au feu, comme l'argile à brique; enfin, qui peut, à l'aide d'un phlogiſtique, produire une petite quantité de fer caſſant à chaud.

L'*Ochre jaune* eſt d'une conſiſtance peu ferme, friable, elle a la propriété de tacher les mains. Il s'en trouve des minieres dans le Berry, dont les filons ont depuis cent cinquante juſqu'à deux cens pieds de profondeur, & de l'épaiſſeur de quatre juſqu'à huit pouces: au deſſus eſt un lit de ſablon blanc, au deſſous une couche de terre argilleuſe, jaunâtre : on l'appelle dans le commerce *Terre jaune*, *Jaune de montagne*, & *Ochre jaune*.

On trouve auſſi dans les boutiques, ſous le nom de *Terre* ou *Jaune de Naples*, une autre ſubſtance peſante, quoique poreuſe, également utile en peinture. On eſt encore incertain ſi ſon origine eſt due aux volcans, ou ſi c'eſt un tuf ochreux, jaunâtre, formé ou par précipitation, ou par dépôt.

L'*Ochre brune* n'eſt que le jaune de montagne altéré par une couleur étrangere : elle reſſemble tantôt à l'*Ochre de rue des Peintres*, laquelle n'eſt que la terre jaune calcinée en jaune ſafrané; & tantôt à la *Terre cimolée* ou *Moulard des Couteliers*. Voyez *ces mots*.

L'*Ochre rouge*, ou *Rouge de montagne*, eſt d'une couleur plus ou moins foncée, & acquiert de l'intenſité au feu, elle eſt friable: on l'emploie, ainſi que le *Jaune de montagne*, dans la groſſe peinture à l'huile & en dé-

trempe pour mettre les planchers en couleur. On nomme *Rouge d'inde* ou *d'Eſpagne*, *l'Ochre de Murcie* : il eſt ſec, peu dur, on s'en ſervoit autrefois pour rougir les talons des ſouliers, c'eſt le *Brun rouge*, dont les frotteurs ſe ſervent en France. On en envoie une autre eſpece d'Angleterre, qui a été plus calcinée par la nature ou par l'art ; les Ouvriers l'appellent *Potée de montagne*, ou *Rouge-brun* ou *Bianty* : on s'en ſert aux mêmes uſages que les précédentes, & pour polir les glaces.

Lorſque ces ſortes d'Ochres font effervescence avec les acides, elles décelent alors un mêlange de craie.

La *Terre d'ombre* eſt une ſorte d'Ochre brunâtre, ſubtile, legere, abondante en glaiſe & en matiere inflammable : elle devient blanche par la calcination : on l'appelle quelquefois *Brun de montagne* ou *Ochre brune* : celle d'Italie eſt préférée à celle de Salberg en Suéde.

La *Terre de Cologne*, eſt d'un brun noirâtre, graſſe au toucher, s'imbibant difficilement d'eau, repandant une odeur bitumineuſe, bien plus fétide & plus déſagréable que la *Terre d'ombre*. On la nomme *Terre de Cologne*, parcequ'elle nous vient de cette ville : en Saxe on s'en ſert en teinture ; & dans la plupart des pays elle eſt utile en peinture.

Enfin, on trouve ſouvent, dans la deuxieme couche de la terre d'étang ou de prairie, un tuf d'Ochre diſpoſé par lits : ailleurs on rencontre des Ochres qui contiennent du charbon & de l'alun, &c. Gmélin, *dans la Relat. de ſon Voyage en Syberie*, *Vol. II. p. 59*, dit avoir trouvé une Ochre de plomb mêlée avec de l'argent & de l'or : on doit encore regarder le Crayon rouge, & quantité de mines limoneuſes, comme une ſorte d'Ochre de fer.

Divers Minéralogiſtes regardent auſſi les Ghurs des métaux comme des eſpeces d'Ochres, mais on n'a que trois ſortes d'Ochres qui proviennent des métaux dont on a des vitriols connus, ſavoir du *Zinc*, du *Cuivre* & du *Fer* : ſelon la nature de la décompoſion, de la précipitation & des mêlanges accidentels, ces terres paroiſſent ſous différentes couleurs.

Digitized by Google

OCOCOLIN. Les Méxicains donnent ce nom à une eſpece de Pic & à une perdrix de montagne de leur pays.

Le *Pic Ococolin* eſt d'un plumage magnifique, d'un noir d'ébene, varié ça & là d'un bleu céleſte & éclatant, le bout de ſes plumes eſt coloré du même bleu; ſa gorge eſt d'un pourpre très vif; ſon ventre & ſes cuiſſes ſont d'un bleu mourant; on l'apporte du Méxique & des forêts de Tetzcocanara au Breſil.

La *Perdrix Ococolin* habite les montagnes du Méxique: elle eſt de la taille de notre Corbeau, & porte ſur la tête une longue & belle crête: ſon bec eſt rougeâtre; ſes yeux ſont brillans & deffendus par des paupieres d'un rouge de ſang; le plumage du corps eſt d'un brillant d'or melé de bleu & de verd: les ailes ſont peintes d'un pourpre clair, le bout des groſſes plumes eſt noirâtre, ſes pieds ſont courts, gros & ſes doigts garnis de forts ongles. La Perdrix ococolin nous paroît être une eſpece de *Faiſan*. Voyez *ce mot*.

OCOZOALT, c'eſt une eſpece de Serpent à ſonnette, qui ſe trouve au Méxique dans la Province de Tlaſcala, & dont la morſure eſt mortelle: il a autant de ſonnettes au bout de la queue qu'il a d'années; il les fait mouvoir violemment & ſonner fort: il a deux dents courbées dans la machoire ſuperieure, qui communiquent ſon venin: ceux qui ſont bleſſés de ce ſerpent, meurent en vingt-quatre heures avec de grandes douleurs: tout leur corps ſe fend en petites crevaſſes: les Sauvages mangent ſa chair, & leurs Médecins ſe ſervent de ſes dents & de ſa graiſſe. *Voyez le véritable* SERPENT A SONNETTES *au mot* BOICININGUA.

ODONTHOPÊTRES ou ODONTOLITES. *Voyez* GLOSSOPÈTRES.

ŒDICNEMON. Nom que l'on donne quelquefois au *Courlis de rocher*, & d'autrefois à l'*Outarde*. *Voyez ces mots*.

ŒIL, *Oculus*, eſt un des organes les plus admirables que les animaux aient reçus de la nature: ſa propriété eſt de faire diſtinguer les différens objets qui ſe préſentent à la vue: l'œil dans les divers animaux varie, ou pour la figure, ou pour les propriétés méchaniques. *Voyez* ce que

Digitized by Google

nous en avons dit entr'autres aux mots ARAIGNÉE, ŒIL A RÉSEAU *à l'article* INSECTE, *celui du* CHAT, *& l'article des ſens, qui eſt vers la fin du mot* HOMME, &c.

ŒIL-DE-BŒUF, ou FAUSSE CAMOMILLE, *Buphthalmum*, eſt une plante qui croît dans les champs, aux bords des chemins, dans les ſentiers & dans les ravines, en Allemagne, en Italie, en Provence, &c. Sa racine eſt dure, ligneuſe & vivace : elle pouſſe des tiges hautes d'un pied & demi, grêles, un peu velues : ſes feuilles ſont découpées comme par paires, dentelées aux bords, & lanugineuſes : ſes fleurs ſont jaunes & radiées comme celles de la Camomille, reſſemblantes à l'œil d'un Bœuf : il leur ſuccede vers la fin de l'été des ſemences menues & anguleuſes. Cette plante eſt déterſive, vulnéraire & réſolutive : on la cultive dans les parterres, parcequ'elle produit beaucoup de fleurs, qui, quoique inodores, ſont aſſez agréables à la vue. Jean Bauhin dit que ſes fleurs ont toutes les facultés de la Camomille odorante, & qu'on peut l'employer en place des Sommités d'Abſinthe. Il y a quelques cantons d'Allemagne où les Payſannes en ramaſſent les fleurs aux mois de Juin & de Juillet ; elles les ſéchent & les gardent pour le beſoin : elles en frottent même leurs lits au lieu de ſafran.

ŒIL-DE-BŒUF. On donne auſſi ce nom à un oiſeau d'Afrique, qui ſe trouve à Sierra-Leona & au Cap de bonne Eſperance : on l'appelle auſſi *Elanceur* ; ces noms lui conviennent, 1°. à cauſe de ſes mouchetures blanches, cerclées de noir, & qui ont l'apparence d'autant d'yeux. 2°. A cauſe de la légereté avec laquelle il s'élance pour fuir ou pour attaquer ce qui le bleſſe.

ŒIL-DE-BOUC. On donne ce nom à une eſpece de Marguerite & au Lepas. *Voyez* ces mots.

ŒIL-DE-CHAT ou BONDUC. *V.* POIS DE TERRE.

ŒIL-DE-CHAT, *Oculus cati*, eſt une eſpece d'Agate très fine, très tranſparente, dure, d'un gris de paille, ou jaune, ou verdâtre, qui eſt tachetée d'eſpeces d'yeux, que les Lapidaires taillent fort adroitement. L'œil-de-Chat a un point dans le milieu, d'où partent, en rayonnant ou chatoyant, des traces verdâtres, très vives, couleur de poireau, comme entremêlées de taches dorées, & qui ne reſſemblent pas mal au gris bril-

Digitized by Google

lant de l'œil d'un Chat. Cette pierre, qui eſt ſuſceptible d'un beau poli, produit un effet aſſez agréable quand on l'expoſe entre la lumiere & l'œil. L'Œil de Chat eſt très rare & très eſtimé quand il eſt dans ſa perfection: l'on en voit un dans le cabinet du grand Duc de Toſcane, qui eſt plus gros que le pouce.

ŒIL-DU-MONDE, ou CHATOYANTE DES LAPIDAIRES, *Lapis mutabilis Gemmariorum.* Cette pierre eſt à peine demi-tranſparente. Elle eſt griſe, rouſſâtre, ou cendrée, & entrecoupée de veines jaunâtres: elle eſt dure, un peu poreuſe, reçoit très bien le poli, & reflechit fortement les rayons de la lumiere; de façon qu'étant expoſée au Soleil, elle reluit & en réfléchit continuellement l'image, avec un éclat qui fait plaiſir, effet que l'on appelle *chatoyant.* Cette pierre a la propriété de paroître en quelque ſorte opaque à l'air, & de s'éclaircir étant plongée dans l'eau froide, mais de reprendre ſon premier état au ſortir de l'eau. Ce phénomene ſeroit-il dû à des particules d'eau limpides, qui s'inſinuant dans les pores de la pierre, en rempliſſent les eſpaces, & ſe réfléchiſſent elles mêmes?

Cette Chatoyante nous vient, ainſi que l'Œil-de-Chat, de l'Arabie & de l'Egypte.

ŒIL-DE-PAON. Nom donné à un beau Papillon provenant d'une Chenille, qui ſe nourrit de feuilles d'orties. L'Œil-de-Paon eſt connu de tous les Curieux d'inſectes.

ŒIL-DE-SERPENT. Les Jouailliers donnent quelquefois ce nom à la *Crapaudine* ou *Bufonite*, laquelle n'eſt que la dent, ou de la Dorade, ou du Grondeur. *Voyez* ces mots. D'autres fois ils appellent ainſi les taches cerclées d'une ſorte d'Agate, connue ſous le nom d'*Onix*, que l'on taille de façon à repréſenter un œil. *Voyez* ces mots & celui d'ONIX.

ŒILLET, *Caryophyllus hortenſis*, eſt une plante que l'on éleve dans les jardins, à cauſe de la beauté de ſes fleurs, de leur douce odeur, & de ſa taille légere. Sa racine eſt ſimple & fibreuſe: ſes tiges ſont nombreuſes, liſſes, cylindriques, hautes d'une coudée, genouillées, noueuſes & branchues: ſes feuilles naiſſent de chaque nœud deux à deux; elles ſont longues, étroites, dures, épaiſſes & verdâtres. Les fleurs naiſſent aux ſommets des

Digitized by Google

tiges; elles ſont à pluſieurs feuilles diſpoſées en rond, légerement dentelées, ſouvent de différentes couleurs, & d'une odeur douce de clou de Girofle. Le piſtile des fleurs devient dans la ſuite un fruit arrondi, rempli de ſemences plates, comme feuillées & noires.

Qualités des Œillets.

Il y a un grand nombre de ces fleurs. Elles different par la grandeur, la couleur & le nombre des petales. Toutes ces variétés viennent de la différente culture, & font regarder l'Œillet comme la premiere des fleurs. Les noms que les Fleuriſtes donnent aux Œillets, ſont nombreux & dépendent de la fantaiſie des Amateurs, qui les appellent, par exemple, le *Duc de Candale*, le *Grand-Céſar*, le *Grand-Cyrus*, la *Beauté triomphante* : ce dernier eſt un Œillet d'un rouge de ſang ſur un blanc de lait, &c. Les Œillets qu'on diſtingue communément ſont les *violets*, les *rouges*, les *incarnats*, les couleurs de *roſe*, les *piquetés* & les *Œillets tricolors*. Un Œillet pour être parfait doit avoir les panaches bien oppoſés à la couleur dominante, & nullement confondus avec elle. Ces panaches doivent s'étendre ſans interruption, depuis la racine des feuilles juſqu'à leur extrémité. Les gros panaches, par quart ou par moitié, ſont plus beaux que les petits. Un bel Œillet doit avoir trois pouces de large & neuf ou dix de tour : ceux qui en ont quatorze ſont trop ſujets à crever. L'Œillet doit ſe terminer en formant une houpe ronde; il ne doit pas avoir une trop grande quantité de mouchetures, ni de dentelles, qui le brouillent & le hériſſent, & les feuilles ne doivent point s'allonger en pointe.

Culture des Œillets.

On les peut élever de graines, de marcottes & d'œilletons, mais on les multiplie plus ſouvent par les marcottes que l'on ſépare des pieds, que par la graine; car les fleurs qui viennent ſur les pieds élevés de graine, deviennent ſauvages, & donnent des fleurs plus petites, variées, mais moins odorantes, & ſimples, quoique la ſemence ait été tirée d'Œillets à fleur double.

La

Digitized by Google

La terre qu'on donne aux Œillets, doit être réglée sur l'espece dont ils sont : les *violets*, les *pourprés*, les *rouges*, les *piquetés*, demandent une terre composée d'un tiers de sable noir, qui se trouve sur le bord des eaux ; l'autre tiers, moitié de terreau de cheval & moitié de terreau de vache, bien pourris, & un tiers de terre douce & moëlleuse, le tout mêlé, passé à la claie & au crible quand on veut les empotter : les *Incarnats* veulent une terre composée moitié de terreau bien pourri, moitié de sable noir, ou de terre taupiniere. La Marcotte des Œillets dure depuis le 20 Juillet jusqu'au mois d'Août : elle se fait au milieu du nœud, près de la racine. Dans l'hiver il les faut garantir du froid, au moyen des paillassons ou de la serre ; arroser au besoin, & les éloigner des murailles, afin que l'air circule autour d'eux également. Il faut encore ménager les feuilles, soutenir les tiges avec des baguettes, & les y attacher avec des fils ; ôter les nœuds du dard & dú pied, afin que le maître bouton réussisse ; faire la guerre aux Poux verds, aux Pucerons, aux Chenilles, & particulierement aux Perce-oreilles, qui ruinent cette fleur. On recolte la graine à la fin de Septembre, & on la seme à la fin de Mars.

Propriété des Œillets.

L'odeur des Œillets est subtile, pénétrante, aromatique : on les recommande dans toutes les maladies de la tête & du cœur, mais sur-tout dans les maladies malignes & pestilentielles. Quelques-uns vantent le suc de cette plante entiere comme propre à resister au venin. On prépare dans les boutiques un syrop, une conserve, un vinaigre & une eau distillée d'Œillets : l'eau excite les sueurs ; le vinaigre, d'Œillets rouges, a une saveur & une odeur agréables, & une vertu cordiale. Dans les tems de peste, on en imbibe des linges, qu'on flaire, & dont on frote les tempes : on en prend aussi deux cuillerées le matin.

ŒILLET-DE-DIEU ou PASSE-FLEUR, *Lychnis*, Plante dont on distingue deux especes principales ; l'une cultivée & l'autre sauvage.

Digitized by Google

1°. La PASSE-FLEUR CULTIVÉE, *Lychnis vulgaris* : On cultive cette plante dans les jardins : ſa racine eſt fibreuſe, & pouſſe des tiges hautes d'un pied & demi, droites, rameuſes & cotonnées : ſes feuilles ſont longues de trois ou quatre doigts, larges d'un doigt, pointues, lanugineuſes & molles : ſes fleurs ſont compoſées de cinq feuilles diſpoſées en Œillet, garnies vers leur centre de deux ou trois pointes qui, jointes à celles des autres feuilles, forment une couronne au milieu de cette fleur : ſa couleur eſt variée quelquefois d'un rouge enflammé, d'autres fois d'un rouge clair, ou incarnat, ou blanche. A cette fleur paſſée ſuccede un fruit de figure conique qui s'ouvre par la pointe, & prend ſouvent la figure d'un pot : il contient deux ſemences arrondies.

2°. La PASSE-FLEUR SAUVAGE, *Lychnis ſylveſtris alba ſimplex*. Lemery dit que ſa racine eſt longue de trois pieds, groſſe quelquefois comme le poignet, blanche, fendue, & plongée profondement en terre, d'un goût âcre & amer. Les autres parties de la plante reſſemblent aſſez à celles de l'eſpece précédente : elle croît dans les champs proche des haies.

Le ſuc de ces plantes aſpiré par les narines, excite l'éternuement : leurs ſemences priſes au poids de deux ſcrupules dans du vin, conviennent pour la piquure du Scorpion.

ŒILLET FRANGE, ou la MIGNARDISE, *Dioſanthos*, eſt une eſpece d'Œillet ſauvage ſimple, dont les fleurs ſont petites, & découpées comme la barbe d'une plume, de couleur blanche ou incarnate ; & comme elle repréſente, par la fineſſe de ſes découpures, les franges ou effilures du linge qu'on porte dans le deuil, on l'a nommée effilée : ſes fleurs ſont propres à réſiſter au venin.

ŒILLET-D'INDE, *Tagetes*, Plante dont on diſtingue deux eſpeces principales.

1°. Le GRAND ŒILLET-D'INDE, *Caryophyllus Indicus major*. Sa racine eſt fort fibreuſe ; elle pouſſe une tige haute d'environ trois pieds, groſſe comme le pouce, nouée, rameuſe, pleine de moëlle : ſes feuilles reſſemblent à celles de la Tanaiſie ; ſes fleurs naiſſent ſeules

Digitized by Google

aux ſommets, belles, garnies, radiées, rondes, & quelquefois groſſes comme le poing. Il leur ſuccede des ſemences rondes anguleuſes & noirâtres.

2°. Le *Petit Œillet-d'Inde, Caryophyllus Indicus minor.* Sa racine eſt courte & fibrée; elle jette des tiges hautes d'un pied, moëlleuſes : elle reſſemble pour le reſte à l'eſpece précédente.

On cultive les Œillets-d'Inde dans les jardins, à cauſe de la beauté de leur fleur. Les Auteurs ſont peu d'accord ſur les vertus médicinales de cette eſpece d'Œillet. Hernandez, dans ſon Hiſtoire des plantes du Méxique, dit que le ſuc ou la décoction des feuilles provoque l'urine, la ſemence, les menſtrues & les ſueurs. Dodonée, au contraire, prétend que l'Œillet-d'Inde eſt un poiſon : il en cite pluſieurs exemples. En attendant que cette conteſtation ſoit décidée, il vaut mieux ne point macher ni avaler les feuilles de cette plante, qui, employée extérieurement, eſt bonne pour déterger & pour reſoudre.

ŒNANTHE, ou FILIPENDULE AQUATIQUE, ou PERSIL DE MARAIS, *Œnanthe*, Plante dont on diſtingue deux eſpeces principales.

1°. L'ŒNANTHE A FEUILLE D'ACHE, *Œnanthe apii folio.* Ses racines ſont des eſpeces de navets noirs en dehors, blancs en dedans, ſuſpendus par des fibres longues, s'étendant plus en large qu'elles ne pénetrent avant dans la terre : elles ont un goût de panais Ses feuilles ſont d'abord larges, répandues à terre, & ſemblables à celles du perſil; enſuite elles prennent la forme de celles de la queue de pourceau. Il s'éleve d'entr'elles pluſieurs tiges hautes de deux pieds, rameuſes, cannelées : ſes fleurs, qui paroiſſent pendant l'été, ſont diſpoſées en ombelles, compoſées chacune de cinq feuilles rangées en fleur de Lys, de couleur blanche tirant ſur le purpurin. Elles ſont ſuccédées par des ſemences jointes deux à deux, oblongues & cannelées. Cette plante croît aux lieux marécageux : on la cultive auſſi dans les jardins des curieux. Sa racine, qui reſſemble un peu à celle de la Filipendule, eſt apéritive, diſſipe les vents, & adoucit les hémorrhoïdes.

Digitized by Google

2°. L'ŒNANTHE A FEUILLE DE CERFEUIL, *Œnanthe Chariophylli foliis.* Cette plante, qui ne croît guere que dans les pays froids & Septentrionaux, le long des ruiſſeaux en Angleterre, &c. a beaucoup de rapport & de reſſemblance avec la ciguë, même pour les propriétés. Ses racines ſont des navets, comme celles de l'Aſphodele, blancs, attachés immédiatement à leur tête, ſans aucunes fibres, remplis du même ſuc que la plante. Il ſort de la racine pluſieurs tiges hautes d'environ trois pieds, éparſes, rondes, rameuſes, portant des feuilles aſſez ſemblables à celles du Cerfeuil, vertes brunâtres, d'un goût âcre & dégoûtant; remplies d'abord d'un ſuc laiteux, mais qui jaunit enſuite, & devient virulent, puant, vénimeux & ulcérant. Ses fleurs ſont diſpoſées en ombelles, comme celles de la ciguë, compoſées de pluſieurs feuilles rangées en roſe ou en fleur de Lys: elles ſont ſuccédées par de petits fruits, compoſés de deux ſemences oblongues & cannelées.

Cette eſpece d'Œnanthe eſt un poiſon mortel. Il cauſe dans le ventricule une ardeur très douloureuſe; il trouble la vue & l'eſprit, reſſerre les machoires, excite des hoquets & des efforts inutiles de vomir, des hémorrhagies par les oreilles, une tenſion conſidérable vers la region de l'eſtomac, & il en cauteriſe la tunique nerveuſe. Les remedes à ce poiſon conſiſtent à boire beaucoup d'huile, de graiſſe ou de beurre fondu, de lait, & d'autres liqueurs onctueuſes qui puiſſent adoucir le ſuc rongeant de cette plante, & l'évacuer par haut & par bas.

Des Naturaliſtes ont auſſi donné le nom d'*Œnanthe* à pluſieurs oiſeaux, tels que le *Cul blanc* & le *Traquet*, &c. *Voyez* ces mots.

ŒSIPE ou SUINT. *Voyez* au mot LAINE.

ŒUF, *Ovum.* Ce nom ſe donne à la ſubſtance que pondent les femelles des oiſeaux, de la plupart des poiſſons, des amphibies & des inſectes; l'on dit ordinairement œuf de poule, œuf de tortue, œuf de carpe, œuf de fourmis. Tous les animaux ovipares produiſent une ſubſtance ſemblable; mais les uns couvent leurs œufs, & les font éclorre par la chaleur de l'incubation; tels ſont les oiſeaux: d'autres les dépoſent au fond des eaux

Digitized by Google

pour être enſuite vivifiés par les mâles & perfectionnés dans ce même élément ; tels ſont les poiſſons ovipares : d'autres enfin mettent bas leurs œufs dans un lieu, où quand ils viennent à éclorre par la chaleur de l'atmoſphere, ils trouvent à ſe nourrir : tels ſont la plupart des inſectes qui naiſſent reptiles, & finiſſent par être volatiles.

Tous les animaux ovipares peuvent pondre, ou frayer & couver ; mais leurs œufs ne produiront rien, s'ils ne ſont fécondés par l'approche du mâle. C'eſt ainſi que la poulette met bas ſouvent des œufs ſtériles ; ſouvent des poulettes en font de petits qui n'ont point de jaune, & que le vulgaire ſuperſtitieux attribue fauſſement au coq. Ces Œufs ſe nomment *Œufs blancs ;* étant couvés, ils ne produiſent rien. *Voyez* à l'article COQ l'extrait d'un *Mémoire de M. de la Peyronie imprimé dans l'Hiſt. de l'Acad. des Sciences, année 1710, ſous le Titre d'Obſervations ſur les œufs de poule ſans jaune, que l'on appelle vulgairement œufs de coq.*

Il y a des poules qui pondent quelquefois des œufs ſans coque, cela leur vient probablement, ou d'une maladie, ou par une grande fécondité ; il en eſt peut-être de même pour les œufs qui ont deux jaunes : on nomme les œufs ſans coque, *œufs hardés.*

Pour completter l'hiſtoire de l'œuf : *voyez* l'article INSECTE, celui de POISSON & celui d'OISEAUX. On verra dans ce dernier ce que contient l'œuf, & la maniere dont le petit s'y forme & en ſort. Parmi les poiſſons, il y en a dont les œufs ſont venimeux, ou du moins qui purgent violemment : tels ſont ceux du brochet, du barbeau, &c. On peut conſerver long tems un œuf d'oiſeau qui n'aura pas été fécondé en le verniſſant, ſoit avec de l'huile, ou de la graiſſe, ou même du vernis. Les œufs des premieres pontes ſont moins gros que ceux de la ſeconde & de la troiſieme.

Entre les animaux ovipares, il y en a qui, au ſortir de l'œuf, ſe trouvent ſous leur forme parfaite : ils ne la quitteront plus tant qu'ils vivront : tels ſont la plupart des poiſſons & des amphibies cuiraſſées, les limaçons qui ſortent de l'œuf avec une petite maiſon ſur

Digitized by Google

le dos, les araignées qui changent de peau, ainsi que les crustacés & les amphibies ; d'autres passent par différens états : tels que les insectes qui se métamorphosent, la grenouille qui a d'abord une queue sans pieds, & ensuite des pieds sans queue. Les oiseaux sortent de l'œuf avec une sorte de duvet, mais bientôt ils acquierent des plumes qui les garantissent du froid, de l'humidité & leur servent à voler.

Les œufs different entre eux par le volume, par la dureté de la coque & la marbrure de cette enveloppe, dont le fond de la couleur est ou blanc, ou d'un bleu verdâtre, les taches sont ou noirâtres ou roussâtres : ils different aussi par la forme & par le goût de leur substance intérieure. Les œufs de serpent sont ronds, ceux d'autruche sont oblongs, également gros ou pyramidaux par les extrémités : ceux de poule ont un bout plus conique que l'autre ; enfin il y en a de longs & ronds comme un cylindre.

ŒUFS DE PIERRE ou PIERRE OVAIRE, nom que l'on donne à une pierre composée de petits grains gros comme des têtes d'épingles : *voyez* CENCHRITES, MÉCONITES & PISOLITES, *& sur-tout le mot* OOLITHES.

Il y a des Auteurs qui ont aussi donné le nom d'*Œufs de pierre* à un Oursin fossile : *voyez* ECHINITES.

ŒUFS DE VACHE & DE CHAMOIS : *voyez* EGAGROPILE.

OFFE, est une espece de jonc qu'on apporte d'Alicante en Espagne, & qu'on emploie beaucoup dans nos Provinces méridionales, sur-tout à faire des filets pour la pêche : *voyez à l'article* JONC.

OIGNON, *Cæpa*, est une plante potagere, généralement connue : son nom est commun à la plante & au fruit ; sa racine est bulbeuse, de différentes couleurs & figures, suivant l'espece. L'Oignon est rempli d'un suc subtil & très âcre, qui pique les yeux & les fait pleurer ; ses feuilles sont fistuleuses : cette plante ne fleurit qu'à la seconde année ; elle porte à son sommet une tête de la grosseur du poing, composée de fleurs en lys : à ces fleurs succedent des fruits arrondis, partagés en trois loges qui contiennent la graine.

Digitized by Google

Tout le monde ſait les uſages des oignons ; les blancs ſont plus doux & plus eſtimés que les rouges. Leurs vertus pour la ſanté ſont très remarquables : ils ſont pectoraux & apéritifs, & ſouverains dans pluſieurs maladies. Dans la derniere peſte de Marſeille, on s'en eſt ſervi pour guérir les peſtiférés ; on donnoit au malade le ſuc exprimé d'un oignon, dont on avoit ôté le cœur, à la place duquel on ſubſtituoit un peu de thériaque, & qu'on faiſoit cuire enſuite au four : le malade qui l'avoit mangé ſuoit abondamment & étoit guéri ; on appliquoit auſſi ſur le bubon un ſemblable Oignon. On prétend qu'un oignon pelé, aſſaiſonné de miel & de ſel, eſt un ſouverain remede pour les morſures des chiens enragés : ſon jus exprimé, dont on imbibe un peu de coton, mis dans les oreilles, arrête les brouiſſemens.

La Ciboule a à-peu-près les mêmes qualités & propriétés que l'Oignon, elle en differe par la grandeur, mais elle lui reſſemble par la fleur : on peut ſubſtituer l'un au défaut de l'autre : ils demandent tous les deux la même culture.

Les Oignons ne viennent que de graine, ils aiment une terre bien ameublie : lorſqu'ils ſont devenus grands & qu'ils ne profitent plus, on en foule les montans avec le pied, afin qu'ils deviennent plus beaux : *voyez le Journ. Économ. Janv. 1758.*

OIE : *voyez* OYE.

OIGNON MARIN : *voyez* SCILLE.

OIGNON MUSQUÉ, *Muſcari*, eſt une plante que l'on cultive dans les jardins des Fleuriſtes : l'on en diſtingue pluſieurs eſpeces, qui different par la couleur de leurs fleurs, ou par la largeur de leurs feuilles, ou parce qu'elles ſont ſauvages. M. de Tournefort a fait une différence de ce genre de plante d'avec la Jacinthe, par la fleur, qui dans le Muſcari eſt un grelot, c'eſt-à-dire, une cloche rétrécie par l'ouverture, au lieu que celle de la Jacinthe eſt fort évaſée. La racine de l'Oignon muſqué eſt une groſſe bulbe, couverte de pluſieurs tuniques, d'un goût amer, garni en deſſous de quelques fibres longues & groſſes ; cette racine eſt vomitive : elle pouſſe cinq à ſix feuilles cannelées & couchées à terre ;

Digitized by Google

il ſort d'entre elles une groſſe tige, haute d'un demi pied, revetue, dans le milieu de ſa longueur, de fleurs en grelots, crenelées, d'un verd bleuâtre ou purpurines d'abord, enſuite jaunâtres & aromatiques, comme muſquées : à ces fleurs ſuccedent des fruits triangulaires, qui renferment, dans trois loges, des ſemences groſſes comme des orobes, rondes & noires.

OISEAU, *Avis*, eſt un animal bipede, ovipare, qui a des plumes & des ailes : ſes plumes ſont renverſées en arriere, & couchées les unes ſur les autres dans un ordre régulier : ſon corps n'eſt ni extrêmement maſſif, ni également épais par-tout, mais bien diſpoſé pour le vol, aigu par devant, groſſiſſant peu-à-peu ; par-là il eſt plus propre à fendre l'air. Tous les oiſeaux viennent d'œufs : leur maniere de vivre, la variété de leurs couleurs ſuivant les ſaiſons, leur chant, leurs différentes figures & grandeurs, tout mérite l'attention du Philoſophe, & pique la curioſité de l'homme qui cherche à s'inſtruire. Nous en tracerons quelques eſquiſſes dans le tableau racourci, que nous nous propoſons d'en donner ici d'après les Naturaliſtes qui en ont traité.

Tous ceux qui, depuis Ariſtote & Pline, juſqu'à Mrs. Linnæus, Klein & Briſſon, ont écrit ſur la nature des Oiſeaux, les ont diviſés en *terreſtres* & en *aquatiques*, puis en *Oiſeaux domeſtiques*, en *paſſagers*, en *Oiſeaux des bois*, *Oiſeaux de riviere*, *Oiſeaux de nuit*, & en *Oiſeaux de proie*. Ils ont marqué, dans les différentes claſſes qu'ils en ont faites, ce qui les diſtingue les uns des autres, ſoit par les plumes, le bec, les ongles, ſoit par la tête, le col, les ailes, les cuiſſes, les jambes & les pieds.

On peut réduire les Oiſeaux à ſix familles principales.

1°. Ceux du *genre corbin*, c'eſt-à dire, qui ont le bec courbé & les ongles crochus ; tels ſont les Oiſeaux de proie qui ſont carnivores, c'eſt-à-dire, qui vivent de rapine ou de chair, qui tiennent leur proie dans une patte, & qui la mangent étant appuyés ſur une jambe, comme les Aigles, le Faucon, les Chat-huants, le Duc, le Milan, le Lanier, le Hobereau, le Vautour, l'Epervier,

Digitized by Google

le Coucou, même les Perroquets, & les Pies-grieſches, &c. quoiqu'ils vivent plus communément de fruit que de chair. On diſtingue ces Oiſeaux en *diurnes* ou *Oiſeaux de jour*, & en *nocturnes* ou *Oiſeaux de nuit*. On connoît les Oiſeaux de rapine, ſur-tout les diurnes, par leur tête & leur col court, par leur bec & leurs ongles crochus, par leur langue large & épaiſſe, & par leur vue perçante. Les *Oiſeaux de proie nocturnes*, qui ne volent que la nuit pour butiner, ont la tête groſſe & faite à-peu-près comme celle des Chats; tels ſont les Hiboux cornus ou Chats-huants, la Fréſaie, le Faucon de nuit, la Chevêche, &c. Les Oiſeaux de nuit ont les doigts irréguliers, car le dernier n'eſt pas, à proprement parler, un doigt de devant, il eſt placé de côté & peut ſe tourner en arriere; ces Oiſeaux l'allongent pour prendre leur proie, c'eſt ce qui fait que la plupart des Oiſeaux de nuit ſemblent avoir deux doigts devant & deux derriere: ces Oiſeaux ont une membrane calleuſe, que les Naturaliſtes nomment *céra*, & qui fait le tour de la baſe du bec.

Preſque tous ces Oiſeaux vivent ſolitaires, ils ſont très garnis de plumes, & vivent plus long-tems que les autres eſpeces d'oiſeaux: ils peuvent ſouffrir long-tems la faim. Dans ce genre d'Oiſeaux, les femelles ſont plus grandes que les mâles, d'un plus beau plumage, plus fortes, plus courageuſes, & plus féroces, parcequ'elles ont ſeules ſoin de leurs petits. Ces Oiſeaux ſont non-ſeulement les tirans des airs, ils chaſſent auſſi dans les plaines. On diviſe les *Oiſeaux de rapine diurnes* en grands & en petits: les grands ſont les Aigles & les Vautours; leur caractere eſt ſi féroce, ſi indomptable, qu'on ne peut les dreſſer pour la fauconnerie. Les petits Oiſeaux de proie diurnes, ſont encore conſiderés comme poltrons, tels que le Milan, ou comme courageux & de haut vol, tels que l'Autour, l'Epervier, le Gerfault & l'Emerillon; ceux de bas vol, ſont le Faucon, le Lanier, le Hobereau & le Sacre: *voyez*, pour l'hiſtoire & la maniere de dreſſer ces oiſeaux à la chaſſe du vol, *au mot* FAUCON.

La ſeconde famille comprend les Oiſeaux à *bec de pie*, tels que les Corbeaux, les Corneilles, les Pies,

Digitized by Google

les Pics, le Geai, la Huppe, le Loriot, l'Etourneau, les Merles, &c. Quelques-uns de cette famille ont le bec un peu oblong, fort & gros; on les appelle *demi-Oiseaux de proie*, ou *demi-rapaces*. Ces Oiseaux fréquentent indifféremment les pâtis, les guérêts, les taillis, de même que les prairies & les rivages: ils vivent de fourmis, de moucherons, de fruits & de graines.

La 3e. famille contient les Oiseaux qui fréquentent les bords des eaux douces, & les rivages de la mer, qui volent autour de cet élément pour y trouver du poisson dont ils font leur nourriture, & qui cependant ne nagent pas; ils ont les pieds fendus (fissipedes), les jambes & les cuisses fort longues (imantopedes), un bec long & pointu (scolopaces); ils n'ont point de plumes au dessous des genoux, afin d'entrer plus facilement dans les eaux bourbeuses; tels sont les Hérons, la Grue, le Flamand, le Butor, la Cigogne, le Courlis. Quelques-uns de cette famille sont haut montés sur leurs jambes & ont le bec court, comme le Vanneau, le Chevalier, le Pluvier, &c. Souvent ces oiseaux se tiennent suspendus en l'air sur les eaux, & guettent d'en haut si par hazard quelque poisson remonte vers la surface des eaux, & quand ils en apperçoivent, ils se plongent sur-le-champ avec une rapidité étonnante, & il est rare qu'ils manquent leur proie.

La 4e. famille renferme les *Oiseaux aquatiques* par excellence, c'est-à-dire, qui marchent sur terre & nagent dans l'eau; tels sont le Pélican, la Palette, le Cygne, les Oies, les especes de Canards, le Morillon, la Macreuse, le Cormoran, &c. en un mot tous les Oiseaux dont les doigts des pieds sont unis par une membrane, ou même qui peuvent nager sans être palmés, comme la Foulque. Plusieurs d'entre ces Oiseaux, qui ne se nourrissent que de poisson, ont le bec dentelé, crochu à son extrémité: ils sont la plupart *podicipedes*, c'est à dire, qu'ils marchent en se tenant presque droits sur leurs pieds comme l'homme; ils paroissent boiter.

On comprend dans la 5e. famille, les Oiseaux qui n'ont point d'habitation fixe, & qui fréquentent rarement les rivages, les prairies, les hautes futayes; ils vont indifféremment dans les taillis, les guérêts,

Digitized by Google

les buiſſons & les haies, où ils ſe nourriſſent d'inſectes, de graines, de baies, &c. : tels ſont les Pigeons, la Tourterelle, les eſpeces de Pinçons, l'Alouette, le Chardonneret, le Verdier, le Serin, l'Ortolan, la Linotte, la Bergeronette, les Bruants, la Fauvette, le Roitelet, les Hirondelles, le Tarin; & tous ces petits oiſeaux, dont le bec eſt aſſez droit, quelquefois courbé, plus ou moins long, qui ont les jambes courtes, les ailes fort étendues, un vol fort & rapide, & une queue *longue*. Ceux qui ont le bec grêle, foible & pointu, vivent d'inſectes; ceux qui vivent de graines, d'herbes épineuſes, l'ont fort court & propre à broyer.

La 6e. & derniere famille renferme les Oiſeaux du genre des Poules, tels que le Paon, le Coq d'Inde, le Coq privé & celui de Bruyere, le Faiſan, la Perdrix, la Gélinote, &c. : ces Oiſeaux ont le bec aſſez court, un peu recourbé, le corps gras, charnu & peſant, des ailes courtes, concaves, ce qui fait qu'ils ne peuvent pas voler fort haut ni long-tems; leurs pieds ſont, ainſi que ceux de la premiere famille, garnis d'une peau : ils ſe retirent dans les lieux ſecs, & vivent d'herbes, quelquefois d'inſectes : ils font leur nid à terre; leurs petits, qui ſont couverts de duvet, ſuivent la mere, courant çà & là, & ramaſſent ce qu'ils peuvent avec leur petit bec.

On pourroit encore faire un genre d'Oiſeaux terreſtres, qui ont le bec droit & les ongles moins crochus que les Oiſeaux de proie; ce ſont ceux qui ſont d'une énorme grandeur, & qui ont des ailes peu propres à voler; comme l'Autruche, l'Emeu ou le Caſoar, & le Dodo. L'Autruche d'Afrique, n'a que deux doigts pardevant, & point ſur le derriere : l'Autruche d'Amérique en a trois, point parderriere : le Caſoar, la Canne pétiere, l'Outarde, &c. fourniſſent la même remarque.

Quiconque voudroit adopter une méthode facile : pourroit prendre la ſuivante, qui eſt de M. Klein, elle conſiſte à ne conſidérer les Oiſeaux que par leurs pieds; alors on en feroit huit familles. La premiere comprendroit ceux qui n'ont que deux doigts aux pieds ſur le devant, & point parderriere : dans la deuxieme on rangeroit ceux qui en ont trois pardevant, & point parderriere : dans la troiſieme, les Oiſeaux qui ont qua-

Digitized by Google

tre doigts, dont deux devant & deux derriere, tels que le Perroquet, &c. Dans la quatrieme, les Oiſeaux à quatre doigts, trois devant & un derriere; tels que les Oiſeaux chantans, les Roſſignols, les Alouettes, les Colibris: dans la cinquieme, les Oiſeaux palmipedes, armés de quatre doigts aux pieds, trois devant & un derriere; tels que les Canards & le Plongeon: dans la ſixieme, les Oiſeaux ſémi-palmipedes; tels que le Cormoran, qui a quatre doigts unis: dans la ſeptieme, les palmipedes à trois doigts, tel que le Pinguin: enfin dans la huitieme, les Oiſeaux dactylobes, à quatre doigts frangés de chaque côté, & dont pluſieurs ont trois doigts devant & un derriere; tel que le Colimbe & les Foulques.

Amours de Oiſeaux, leurs nids, leur accouplement, leur ponte, leur habitation, leurs émigrations, leur vol, leur durée, leur marche, leur chant, leur plumage, &c.

Le printems paroît être la ſaiſon déterminée pour les amours des Oiſeaux; c'eſt alors que les teſticules des mâles commencent à s'enfler conſidérablement, & qu'ils deſirent tous perpétuer leur eſpece. Entre les Oiſeaux, l'on en voit qui ſont plus portés à l'amour que les autres, même des mâles plus lubriques que des femelles, & des femelles plus amoureuſes que les mâles. Pour ce vœu de la nature, on voit ces animaux briller non-ſeulement par la beauté de leur plumage, mais encore l'amour les fait chanter preſque tout le jour. Les mâles paroiſſent ſe diſputer à qui chantera le plus mélodieuſement & le plus long-tems, comme on le remarque dans les Roſſignols, dans les Fauvettes, & même dans les Coqs, qui s'animent à la vue de leurs rivaux. La Tourterelle a un chant plaintif, attendriſſant. Chaque Oiſeau a ſon chant & ſon cri particulier, par lequel on le peut diſtinguer. Ils s'entendent les uns les autres, & ſe répondent conſtamment; & comme dans ces animaux, les mâles (ſans en excepter aucun) chantent mieux que les femelles, celles ci ſemblent donner la préference à ceux qui dans leur eſpece les charment le plus, & méritent mieux de jouir de leurs faveurs.

Digitized by Google

Tous les mâles, qui, ſelon Redi, ont deux verges, & qui ſont ou crêtés, ou éperonnés, ou barbus, ne cochent pas leurs femelles de la même maniere : les uns la tiennent contre terre, les autres tout de bout. L'accouplement étant paſſé, la plupart ſe tiennent compagnie pendant tout le reſte de l'année, juſqu'au retour du printems. *Voyez* les EXERCITATIONS de HERVAY *ſur la Génération.*

Les femelles des Oiſeaux pondent les œufs : elles les couvent conſtamment de leur propre chaleur, juſqu'à ce que le petit vienne à éclorre.

La Poule, qui eſt un tréſor pour l'homme, pond preſque tous les jours en certaines ſaiſons ; d'autres Oiſeaux pondent indifféremment toute l'année, d'autres une fois l'an. La quantité des œufs eſt déterminée à chaque eſpece ; car ſi on en caſſe, ou qu'on leur en retire quelques-uns, ils en font bientôt un pareil nombre pour completter la couvée ; c'eſt ſur-tout ce qu'on remarque dans les Canards, les Hirondelles & les Moineaux. Enfin les Oiſeaux, qui ſont les moins nuiſibles & les meilleurs à manger de tous les animaux, ſont ceux qui ſe multiplient le plus. Au reſte, on a remarqué que ceux de ces animaux qui nourriſſent leurs petits n'en ont ordinairement qu'un petit nombre ; ceux au contraire, dont les petits mangent ſeuls dès qu'ils voient le jour, en ont des bandes de dix-huit, & quelquefois plus. Mais quel ſoin ne prennent-ils pas de leurs œufs ! l'on ne peut qu'être enchanté du méchaniſme même de l'œuf, de la naiſſance & de l'éducation des petits. Commençons par examiner les nids.

Les Oiſeaux conſtruiſent leurs nids & les façonnent avec un art admirable ; les uns les font ſous l'herbe à platte terre ; les autres au haut des arbres, ou les ſuſpendent à des branches d'arbres ; d'autres dans des arbriſſeaux ; d'autres dans des creux d'arbres ; d'autres dans la terre ; d'autres dans des roſeaux ; d'autres dans des fentes de rochers ; enfin en quelqu'endroit qu'ils les logent, c'eſt toujours ſous quelque abri, ſoit ſous des herbes, ou ſous une groſſe branche, ou ſous des feuilles doublées.

On ne peut trop admirer, dit M. Pluche, la parfaite

reſſemblance qui ſe trouve entre les nids des oiſeaux d'une eſpece & ceux d'une autre, l'induſtrie, la propreté & la précaution qui regnent par-tout. Suppoſons, dans un ſeul endroit, un amas de brins de bois ſec, des écorces, des feuilles ſéches, du foin, de la paille, de la mouſſe, de la bourre, du crin, du coton, de la laine, de la ſoie, des toiles d'araignées, des plumes, & quantité d'autres menues proviſions, on verra nos habitans de l'air venir en faire emplette à cette foire. Celui-ci a beſoin d'un brin de mouſſe; celui-là demande une plume; il faut à cet autre un fétu, à un autre de la laine: il y a quelquefois de grandes querelles, alors chacun tire de ſon côté, & emporte au nid ce qu'il peut. Les dehors du nid ſont des matieres groſſieres pour ſervir de fondement: on y emploie les épines, les jones, le gros foin, & la mouſſe la plus épaiſſe: ſur cette premiere aſſiſe encore informe, ils étendent, entrelaſſent & plient en rond des matériaux plus délicats, & diſpoſés de maniere à fermer l'entrée aux vents & aux inſectes. Mais chaque eſpece a ſon goût ou une façon pour ſe meubler: ils ne manquent point de tapiſſer le dedans de petites plumes, ou de l'étoffer avec de la laine, &c. de peur que leurs œufs ne ſe froiſſent ou ne ſe caſſent, & pour entretenir une chaleur autour d'eux & de leurs petits.

L'étendue du nid eſt proportionnée au nombre des enfans qui doivent naître, & jamais la ponte n'en prévient la ſtructure. Les outils des oiſeaux ſont leurs becs; avec un tel inſtrument, ils fabriquent des ouvrages où l'on trouve la propreté du Vannier, & l'induſtrie du Mâçon: il y en a dont toutes les pieces ſont proprement attachées & liées avec un fil que l'oiſeau ſe fait avec de la bourre, du chanvre, du crin, les toiles d'araignées; telle eſt la *Méſange*. Voyez *ce mot*.

D'autres oiſeaux, comme le Merle & la Huppe, enduiſent l'intérieur du nid d'une petite couche de mortier, qui colle & maintient tout ce qui eſt deſſous, & qui, à l'aide d'un peu de bourre ou de mouſſe qu'ils y attachent quand il eſt encore frais, forment par dedans une muraille ou un appartement meublé, d'une propreté parfaite. D'autres enfin, comme l'Hirondelle, font un nid ſans bois, ſans foin, ſans liens: ils gâchent la pouſ-

Digitized by Google

ſiere avec l'eau qu'ils ont priſe en volant à la ſuperficie de l'eau, & conſtruiſent un logement d'une ſtructure tout-à-fait ſinguliere.

C'eſt ainſi que les oiſeaux fabriquent, pour leurs petits, une habitation ſolide, & qu'ils ne la bâtiſſent pas indifféremment en toutes ſortes d'endroits, mais toujours dans un lieu où ils puiſſent être tranquilles, & à l'abri de leurs ennemis. Tous couvent leurs œufs avec tant de patience, qu'ils aiment mieux ſouffrir la faim que de les expoſer en allant chercher leur nourriture. L'Oiſeau, cet animal ſi agile, ſi inquiet, ſi volage, oublie en ce moment ſon naturel, pour ſe fixer ſur ſes œufs pendant le tems néceſſaire. Mais paſſons à l'hiſtoire de l'œuf.

Les œufs des oiſeaux different par la couleur de leur robe & par la groſſeur; tous ont une coque ou écorce aſſez dure, blanche, fragile, calcaire, & en dedans une membrane qui enveloppe tout l'œuf. Prenons pour exemple l'œuf d'une poule, où les parties ſont plus ſenſibles: on y diſtingue facilement le jaune qui eſt au cœur; le premier blanc, qui environne le jaune; un ſecond blanc, dans lequel la maſſe du milieu nage, les ligamens qui ſoutiennent le jaune vers le centre de l'œuf, les membranes qui enveloppent l'une le jaune, l'autre le premier blanc, & une troiſieme & une quatrieme qui environnent le tout; enfin la coque qui ſert de défenſe à tout le reſte. Tout ce qui eſt intérieur eſt façonné le premier; la coque ſe forme la derniere, & ſe durcit d'un jour à l'autre; l'uſage de cette croûte eſt double, 1°. elle met la mere en état de ſe délivrer de l'œuf ſans l'écraſer; 2°. elle met le petit à couvert de tout accident, juſqu'à ce qu'il ſoit formé & en état de ſortir. On peut dire de même, que l'œuf tient lieu aux petits oiſeaux de la mamelle & du lait qui nourrit les petits des autres animaux, parceque le poulet qui eſt dans l'œuf, ſe nourrit d'abord du blanc de l'œuf, & enſuite du jaune lorſqu'il eſt un peu fortifié, & que ſes parties commencent à s'affermir. C'eſt ſur la membrane qui environne le jaune, que ſe trouve la *cicatricule* ou petite tache blanche, qui eſt ſeule le véritable germe où réſide le poulet en petit. Il a dès lors tous ſes organes (dit M. Pluche d'après Villughbi & Malpighi) mais applatis, repliés &

Digitized by Google

enveloppés dans un point ; dès que la moindre portion de l'eſprit vital, qui eſt deſtiné à l'animer, a paſſé au travers des enveloppes juſqu'au cœur, alors le poulet vit, & tout commence à ſe mouvoir en lui. Il y a, pour ainſi dire, une ſorte de rapports généraux pour la maniere dont l'eſprit vivifiant ſe gliſſe par les pores des membranes de l'oiſeau encore dans ſon œuf, & du fœtus dans la matrice ; il en eſt à-peu-près de même pour la maniere dont le poulet reçoit des ſucs nutritifs. Tous ces petits canaux, auparavant applatis, ſe gonflent ; tout prend nourriture, & le poulet commence à croître.

Il eſt preſque impoſſible de démêler dans les liqueurs qui l'environnent, la nature des progrès & des changemens qui lui arrivent de jour en jour pendant le tems de l'incubation, juſqu'à ce qu'il perce ſon écaille. M. Pluche fait encore obſerver ici une précaution auſſi ſenſible qu'admirable, qu'on remarque dans la ſituation de la *cicatricule* où le poulet ſe forme. Cette petite tache ronde, qui eſt ſur l'enveloppe du jaune, ſe trouve toujours placée preſque au centre de l'œuf, & vers le haut, du côté de la mere, pour en recevoir la chaleur dont il a beſoin. De quelque maniere qu'on remue l'œuf, le petit n'eſt jamais renverſé : le jaune eſt ſoutenu par deux ligamens, qu'on trouve toujours à l'ouverture de l'œuf, & qui s'attachent de part & d'autre à la membrane commune qui eſt collée ſur la coque. Si on tiroit une ligne d'un ligament à l'autre, elle ne paſſeroit pas juſte par le milieu du jaune, mais au-deſſus du centre, & couperoit le jaune en deux portions inégales ; en ſorte que la moindre partie du jaune où le germe eſt poſé, demeure néceſſairement élevée vers le ventre de l'oiſeau qui couve l'œuf ; & que l'autre partie, étant plus groſſe & plus peſante, deſcend toujours vers le bas autant que les liens le permettent. Si l'œuf ſe déplace, le petit n'en ſouffre point, & il jouit, quoi qu'il arrive, de la chaleur qui met tout en action chez lui, & qui perfectionne peu-à-peu le développement de ſes parties. Ne pouvant plus gliſſer en bas, il ſe nourrit à l'aiſe d'abord de ce blanc liquide & délicat, qui eſt à portée de lui ; enſuite il tire ſa vie & ſon accroiſſement du jaune, qui eſt une nourriture plus forte. Lorſque ſon bec eſt durci, & qu'il

Digitized by Google

a preſque rempli toute la capacité de ſa maiſon, il ſe met en devoir de rompre la coque : il ſort ayant le ventre rempli de ce jaune qui lui tient lieu de nourriture encore quelque tems, juſqu'à ce qu'il puiſſe s'affermir ſur ſes pattes, & aller chercher lui même à vivre, ou que le pere & la mere lui en viennent apporter.

Le Corbeau & les Corneilles mâles, dans le tems de la couvée, apportent à manger à leurs femelles. Avec quel art les oiſeaux mâles partagent & adouciſſent la peine de leurs fideles compagnes ! l'un réitere ſes voyages ſans ſe rebuter, & met dans le bec de la femelle, la mangeaille toute préparée ; un autre accompagne ces petits ſervices de ſon ramage ; par tout l'on voit l'inquiétude officieuſe du mari, & l'aſſiduité pénible de la mere.

Les Pigeons, les Moineaux, & pluſieurs autres oiſeaux, qui ne s'accouplent point indifféremment, & font comme ménage à part de mâle à femelle, couvent tour-à-tour ; mais parmi les autres, on ne voit pas que les mâles prennent le moindre ſoin de leurs petits, puiſque même ils abandonnent leur femelle On remarque que la plupart des canards, quand ils ſont obligés de quitter leurs œufs, pour aller chercher à manger, s'arrachent une bonne quantité de plumes pour les couvrir & les garantir du froid. Quel ſoin, quelle ſollicitude pour pourvoir à la nourriture de leurs petits nouvellement éclos, juſqu'à ce qu'ils aient aſſez de force pour voler, & pour aller chercher eux-mêmes leur pâture !

Les petits Pigeons ne pourroient pas digérer des graines dures, ſi le pere & la mere ne les avaloient auparavant pour les ramollir dans leur goſier ; enſuite de quoi, ils les dégorgent dans le bec des pigeonneaux.

Le Hibou fait ſon nid ſur le haut de quelque montagne eſcarpée, dans l'endroit qui eſt le plus expoſé aux ardeurs du ſoleil, afin que les cadavres qu'il y apporte, ſe changent, par la chaleur, en une eſpece de bouillie propre à nourrir ſes petits.

Souvent le Coucou pond ſes œufs dans le nid des autres oiſeaux : il laiſſe à ceux-ci le ſoin de les couver & de les faire éclorre. Mais quelle étrange ſurpriſe pour la mere, qui croit trouver de l'affection dans le nouveau

Digitized by Google

né ! A peine celui-ci a-t-il quelques jours, qu'il dévore les petits de l'oiſeau dont le nid lui a ſervi de berceau, & ſouvent comme il extermine & mange ſa prétendue mere.

Tous les oiſeaux (excepté le Coucou) ſont très attachés à leurs petits : ils ſentent alors ce que c'eſt d'être chargé de famille; il faut trouver à vivre pour ſix ou dix, au lieu de deux. Dans le tems que les petits grandiſſent, le roſſignol & la fauvette ſuſpendent leurs concerts accoutumés ; le beſoin les fait aller en quête dès le ſoleil levant : de retour, ils diſtribuent la nourriture aux petits avec beaucoup d'égalité. Au devoir de nourrice, ſuccede celui de ſentinelle, & l'amitié change les humeurs, en corrigeant les défauts ; c'eſt ainſi qu'une poule gourmande & inſatiable n'a plus rien à elle quand elle a des petits. Cette mere, naturellement timide, ne ſavoit que fuir auparavant. A la tête d'une troupe de pouſſins, c'eſt une héroïne qui affronte tous les dangers pour la défenſe de ſes petits.

La Poule d'Inde, ſuivie de ſa petite famille, a l'art de pouſſer un cri lugubre qui oblige tous ſes enfans à ſe tapir ſous les buiſſons, & de contrefaire les morts. Ce cri annonce qu'il y a dans l'air un oiſeau de proie prêt à fondre ſur eux ; l'oiſeau de proie diſparoît-il, l'allarme ceſſe, & la mere de famille pouſſe un autre cri qui retire les petits de la conſternation.

Les Perdrix blanches habitent les Alpes, où elles ſe nourriſſent de ſemences du bouleau nain ; & afin qu'elles fuſſent plus en état de courir parmi les neiges, la Nature leur a donné des pattes couvertes de plumes.

Le Pélican habite dans les déſerts arides ; & comme il fait ſon nid dans les lieux fort éloignés de la mer, & qu'il lui faut aller chercher bien loin la proviſion de l'eau qui lui eſt néceſſaire, tant pour lui que pour ſes petits, la Nature l'a pourvu d'un inſtrument propre à cet uſage : il porte ſous la gorge une eſpece de ſac aſſez ample & profond : il le remplit d'une quantité d'eau, qui lui eſt ſuffiſante pour s'abreuver pendant pluſieurs jours.

Les Oies, les Canards & les Plongeons, qui vivent dans l'eau, y trouvent à ſe nourrir d'inſectes aquatiques, de petits poiſſons, d'œufs de poiſſons, &c. La forme de

Digitized by Google

leur bec, de leur col, de leurs pattes & de leurs plumes, répond admirablement bien à l'inſtinct & au genre de vie qui leur ſont propres. La même remarque ſe peut faire dans toutes les autres eſpeces d'oiſeaux.

Un Oiſeau palmé de Norwege, qui eſt le *Strunt-jager* de Ray, a une façon de vivre tout-à fait particuliere. Comme il n'a pas la même facilité que les autres oiſeaux aquatiques de plonger dans l'eau pour prendre des poiſſons, il ſe nourrit aux dépens des Mauves, qui, ſe voyant pourſuivies, rejettent une partie de leur proie dont il fait ſon repas; comme les poiſſons ſe tiennent en automne au fond de l'eau, une eſpece de plongeon, qui a la facilité de s'y enfoncer encore plus avant que les mauves, fournit auſſi de quoi vivre à cet oiſeau.

La nourriture la plus ordinaire des petits oiſeaux eſt le Polygone vulgaire, plante fort commune, qui ſe trouve par-tout juſques dans les grands chemins, & qui après la moiſſon eſt très abondante dans les champs. Les ſemences, dont elle eſt toute chargée, tombent à terre, & ſont recueillies durant toute l'année par les oiſeaux, qui portent le nom de *Graminivore*. Sur la fin de l'automne, quand les inſectes commencent à diſparoître, les *Hirondelles*, ne trouvant plus rien à manger, cherchent ailleurs un aſile & des vivres. *Voyez* HIRONDELLE.

Les gros *Oiſeaux de rapine* vivent de petits quadrupedes & de divers petits Oiſeaux. Ceux d'entr'eux qui ſont foibles & plus lâches que les autres, ſe contentent des cadavres que le haſard leur fait trouver. Dans tous les animaux qui paſſent l'hiver ſans prendre de nourriture, on obſerve que le mouvement periſtaltique des inteſtins eſt ſuſpendu, ce qui fait que pendant ce tems là, ils ne ſont nullement preſſés de la faim: telle eſt l'expérience qu'en a fait Liſter. Leur ſang ne ſe coagule point dans la palette, comme celui des autres animaux, & en eſt par là plus propre à en entretenir la circulation.

Les *Coqs de Bruyere* ſe creuſent ſouvent des retraites ſous la neige, où ils ſe promenent pendant l'hiver, mais ils muent en été, de ſorte que ne pouvant plus voler au mois d'Août ils ſont contraints de courir à tra-

Digitized by Google

vers les bois pour chercher leur nourriture, qu'ils trouvent néanmoins sans peine, parceque le fruit de l'airelle, qui est alors en sa maturité, leur fournit abondamment de quoi manger. Les petits au contraire ne muent point au commencement de l'été, parceque n'étant pas encore en état de bien courir, ils ont besoin de leurs aîles pour s'éloigner en cas de péril.

Les autres Oiseaux qui se nourrissent d'insectes, vont vivre chaque année sous un climat plus tempéré, tandis que toutes les terres situées plus près du Nord, où ils ont passé l'été fort agréablement, sont couvertes de neiges & de glaçons. Rien de plus singulier que la maniere dont voyagent les oiseaux de passage. Le jour du départ est marqué pour chaque espece : ils s'assemblent par troupes, la résolution étant prise & annoncée à chacun d'eux, ils se mettent en route, & maintiennent une sorte de discipline ; nuls traineurs, aucuns déserteurs : sans bousole, & sans carte, mais par l'instinct des besoins, ils suivent invariablement la route qui conduit au lieu où ils se proposent d'arriver.

Ces migrations régulieres d'Oiseaux de toute espece, sont très avantageuses à plusieurs Nations différentes, qui profitent de la visite de ces nouveaux habitans. Ces Oiseaux sont nommés *Passagers*, & presque tous retournent chacun dans leurs climats à jour marqué : il en reste cependant beaucoup, qui ne sortent point du pays où ils sont nés.

Les *Grives*, les *Etourneaux*, les *Pinçons* & les *Cailles* nous quittent dans l'automne ; & pour nous dédommager en quelque sorte de leur absence, le froid nous amene les Bécasses, les Bécassines, & toutes sortes d'Oiseaux aquatiques.

L'*Etourneau*, dit M. Linnæus, ne trouvant plus en Suéde, sur la fin de l'été, une aussi grande quantité de vermisseaux qu'auparavant, descend chaque année dans la Scandinavie, l'Allemagne & le Dannemarck.

Les femelles des *Pinçons*, ajoute le même Naturaliste, passent en grandes troupes par la Hollande aux environs de la S. Michel, & vont habiter, tous les hivers, les pays méridionaux.

Digitized by Google

Les *Oiſeaux aquatiques* quittent les régions du Nord avant que les eaux ſoient glacées, & ſe retirent l'hiver dans celles du Midi.

Les *Grues* quittent pendant l'hiver les régions Septentrionales, pour vivre dans les campagnes, & après l'hiver elles retournent à leur premiere demeure où regne un froid plus ſupportable.

On voit en automne, ſur les marais de Pologne une multitude innombrable de *Canards*, d'*Oyes* & de *Cygnes*, qui par différentes rivieres vont ſe rendre au Pont Euxin, dont l'eau ſalée ne ſe gele point, & qui reviennent au retour du printems, vers les marais ſeptentrionaux, pour y pondre leurs œufs; parceque dans ces régions, ſur-tout dans la Laponie, ils trouvent une grande quantité de moucherons.

La *Bécaſſe* reſte dans les vallons & les bois en Angleterre & en France pendant l'hiver, & en ſort aux approches du printems, après que le mâle s'eſt appareillé avec ſa femelle; enſuite elle remonte ſur les montagnes.

Le *Canard d'Iſlande* paſſe en Suéde au mois d'Avril, & continue ſa courſe juſqu'à la mer blanche. L'oiſeau nommé *Bec recourbé*, ſe retire en Italie tous les ans chaque automne. Le *Colymbe*, paſſe tous les étés, ainſi que tous les automnes, en Allemagne. La *Grive* remplit les forêts de Suéde au printems, & les quitte en hiver pour paſſer en France & ailleurs. Le *Moineau de neige* (Emberiza) abandonne les Alpes pendant tout l'hiver & paſſe en Allemagne & en Suéde. La *Mauve* pendant l'hiver, voyage en Eſpagne, en Italie & en France. L'*Hirondelle* pourſuit les differentes eſpeces d'inſectes qui voltigent dans l'air. Le *Pic*, pour ſe nourrir, tire avec ſa langue, les inſectes qui ſe tiennent cachés dans l'écorce des arbres. Les *Corbeaux* vivent de cadavres, & ſuivent quelquefois les armées.

Les *Oiſeaux* évitent les ruſes de leurs ennemis par le vol qui leur eſt particulier, & par ce moyen ils échappent même ſouvent aux Oiſeaux de proie; car ſi le Pigeon, par exemple, voloit de la même maniere que l'Epervier, il ne pourroit preſque jamais éviter ſes griffes.

Digitized by Google

Les *Cicognes* & les *Faucons* ſont des bêtes de rapines très néceſſaires pour empêcher la trop grande multiplication des autres eſpeces. Ces Oiſeaux, au rapport de Bélon, nettoyent l'Egypte d'une multitude infinie de Grenouilles, dont tout le pays eſt couvert après les inondations du Nil. Ils détruiſent auſſi les rats, qui infeſtent la Paleſtine.

Les Oiſeaux, (dit M. Clayton, *dans les Tranſact. Philoſoph.*) qui ont le bec plat, & qui cherchent leur nourriture en tâtonnant, ou en fouillant dans la terre, ont trois paires de nerfs qui s'étendent juſques dans leur bec : c'eſt par ces nerfs qu'ils diſtinguent avec tant de ſagacité & d'exactitude, ce qui eſt propre à leur ſervir de nourriture d'avec ce qu'ils doivent rejetter; choix qu'ils font uniquement par le goût, ſans qu'ils voient les alimens : ces nerfs paroiſſent avec plus d'évidence dans le bec & dans la tête du Canard, auſſi n'y a-t-il pas d'Oiſeau qui fouille autant pour trouver ſa nourriture. On trouve auſſi deux de ces nerfs dans la partie ſupérieure du bec de la Corneille, & probablement les autres Oiſeaux à bec rond ont ce même avantage.

La nature a auſſi placé ſous le goſier de ces animaux une poche qu'on nomme le *Jabot*, où ils mettent leur mangeaille en reſerve : la liqueur, où elle nage dans ce jabot, aide à en faire la premiere digeſtion ; le géſier, où il n'entre que très peu de nourriture à la fois, fait le reſte, ſouvent à l'aide de quelques petits cailloux raboteux, que l'Oiſeau avale pour mieux briſer ſa nourriture, & peut-être pour tenir les paſſages libres.

Il n'en eſt pas, dit Bélon, des oiſeaux comme des animaux terreſtres, qui dans chaque eſpece, ſont ou plus grands, ou plus petits, ſuivant les régions qu'ils habitent. Les oiſeaux, ſuivant l'eſpece dont ils ſont, conſervent aſſez conſtamment par-tout leur grandeur, leur forme, leur couleur, leur nature : un coq vivant en Afrique, eſt ſemblable au coq qui vit en Aſie & en Europe.

Les oiſeaux ont des yeux & des paupieres, comme les autres animaux ; ils couvrent leurs yeux d'une membrane qui ſort du coin de l'œil, de la partie de dehors en l'amenant en bas vers le bec. Ils voient tous fort clair, mais les uns plus que les autres ; les uns voient pendant

le jour, & les autres pendant la nuit. Les oiſeaux de proie ont les yeux ombrés. Aucun oiſeau n'a de cils, ni de ſourcils, du moins qui portent du poil autour des yeux, comme chez les quadrupedes : il eſt vrai cependant qu'il y en a, tels que les Faiſans, qui ont quelque choſe d'approchant. Les oiſeaux ont ſur le bec deux trous qui leur ſervent pour l'odorat. Ils ont un bec ſans dents ; mais il y a quelques oiſeaux de rivière, qui ont le bec dentelé & ſouvent crochu, d'autres vouté & tranchant, d'autres droit & rond, d'autres long & pointu, &c.

Non ſeulement les oiſeaux different par le bec, mais encore par la langue : les uns l'ont courte, les autres large ; d'autre déliée & la plupart dure : il y en a qui ont la queue longue, d'autres courte, & d'autres qui n'en ont point du tout ; tous ont les plumes fendues & attachées à la peau. La racine en eſt creuſe : outre ces plumes ils ont encore une eſpece de poil, ou une eſpece de duvet.

En général les oiſeaux vivent long-tems ; cependant on a remarqué que ceux qu'on détenoit en cage, & même qu'on apprivoiſoit, n'avoient pas une vie de ſi longue durée, que quand ils ne ſont point eſclaves. Les uns vivent deux ans, d'autres dix, il y en a qui vivent cinquante & même plus de cent ans : tels ſont les oiſeaux de proie, le Perroquet, dont le cours de la vie n'eſt pas reglé : au reſte les femelles de ce genre d'animaux vivent plus long-tems que les mâles. Ceux qui ont les ongles droits & qui fréquentent les rivieres, ſe lavent en tout tems dans l'eau : ceux qui ne volent pas fort haut, comme les poules, aiment à ſe vautrer dans la pouſſiere ; on voit qu'un oiſeau eſt malade quand ſon plumage eſt hériſſé & mal en ordre ; cette maladie eſt ſouvent indépendante de la mue qu'éprouvent tous ces animaux.

On connoît les oiſeaux à la différence de leur vol & de leur marcher : pluſieurs d'entre eux marchent toujours pas à pas comme le Paon ; d'autres ne peuvent aller qu'en ſautant, comme la Pie ; d'autres en courant, comme la Perdrix ; d'autres en jettant leur pas devant ; quelques-uns ne pouvant marcher ſur terre, ne ceſſent de voler, ou s'arrêtent bien peu.

Digitized by Google

Les oiſeaux qui ont de grandes aîles, ainſi que ceux qui ont des ongles crochus, tels que les oiſeaux de proie, ne marchent que difficilement. Il y en a qui preſſent leurs aîles en volant, après avoir frappé l'air ſeulement d'un ſeul coup; d'autres ne peuvent voler qu'ils ne remuent ſouvent leurs aîles; d'autres s'élancent par repriſes, ou avancent par bonds; d'autres ſemblent ſe gliſſer dans l'air, ou le fendre d'une courſe égale. Ceux-ci vont toujours terre à terre; ceux là s'élevent juſqu'aux nues; d'autres ne s'élevent de terre qu'en jettant un grand cri avant que de partir; d'autres ne font aucun bruit. Les uns s'élevent tout droit de terre; d'autres ne peuvent s'élever ſans prendre leur courſe: d'autres partent du ſommet de quelque hauteur; d'autres enfin ſavent diverſifier leur vol, ils montent en ligne oblique ou circulaire, ou paroiſſent ſe laiſſer tomber & ſe relever tout d'un coup, ſe ſuſpendre & demeurer comme immobiles, planer enſuite, s'écarter à droite, à gauche, rebrouſſer chemin, &c.

La queue de l'oiſeau ſert à contrebalancer ſa tête & ſon col; elle lui tient lieu de gouvernail, tandis qu'il rame avec ſes aîles. Mais ce gouvernail ne ſert pas ſeulement à maintenir l'équilibre du vol: il ſert auſſi à hauſſer, baiſſer, tourner où l'oiſeau veut; car la queue ne ſe porte pas plutôt vers un côté, que la tête ſe porte d'un autre.

Quand on conſidere un oiſeau qui vole, rien de plus naturel aux yeux de l'habitude, rien de ſi étonnant aux yeux de la raiſon. Cette maſſe qui s'éleve dans l'air, malgré le poids de cet air qui gravite ſur tous les corps, eſt emportée, non par une force étrangere, mais par un mouvement qui lui eſt propre, & qui s'y ſoutient long-tems avec vigueur & avec grace. Les gros & grands oiſeaux ont l'art de s'enfler, & d'avoir toujours des proviſions d'air en volant. On ne jouit point de cet aſpect lorſque les oiſeaux ſont détenus en cage, pas même dans une grande voliere. Leur génie eſt flétri par la captivité: les viſites fréquentes interrompent également ces petits priſonniers; ce n'eſt qu'après un certain tems qu'on y peut voir leurs careſſes, leurs querelles, & leurs ménages. La nouvelle

Digitized by Google

nourriture qu'on leur donne, & qui ne consiste pas en vers, en chenilles, en mouches, en especes de graines particulieres, dont ils savent tous se traiter chacun suivant leur appétit dans chaque saison, ne leur fait pas moins regretter la solitude & la liberté; en un mot ils agissent moins librement, & on reconnoît moins la diversité de leurs caracteres & de leurs travaux. On dit communément que les oiseaux des Indes, sur-tout dans le pays de Juda, excellent pour le plumage, & ceux d'Europe pour le chant. Mais il nous semble que par la beauté même du plumage, nous n'avons rien à desirer dans nos oiseaux Européens: car sans parler du Paon, qui est sans contredit le Phœnix des oiseaux, ni de nos autres volailles domestiques, n'avons-nous pas le Faisan, la Perdrix rouge, les Canards, l'Outarde, le Francolin, les especes de Geais, la Huppe, le Loriot, l'Etourneau, le Pluvier doré, le Vanneau, la Pie, les Pics, le Bouvreuil, le Chardonnerte, le Martinet pêcheur, & plusieurs autres.

Les plumes du côté du corps sont garnies d'un duvet mol, chaud; du côté de l'air, elles sont garnies d'un double rang de barbes plus longues d'un côté que de l'autre. Ces barbes sont une enfilade de petites lames minces & plattes, couchées & serrées dans un alignement aussi juste, que si on avoit taillé les extrémités avec des ciseaux. Les plumes, sur tout celles de l'aîle, sont outre cela disposées de façon que le rang des petites barbes de l'une se glisse, joue, & se découvre plus ou moins outre les grandes barbes de l'autre plume qui est au dessus: un nouveau rang de moindres plumes, sert de couverture aux tuyaux des grosses: l'air ne peut passer nulle part, & par-là, comme nous l'avons dit au mot AILE, l'impulsion des plumes sur ce fluide devient très forte & très agissante: on nomme les plumes de l'aîle le pennage. Mais comme cette économie si nécessaire pourroit souvent être altérée par la pluie, les oiseaux ont aussi un moyen de les en préserver au moyen d'une bourse pleine d'un suc huileux, faite comme un mamelon, lequel compose presque tout le croupion: ce mamelon a plusieurs ouvertures; & lorsque l'oiseau sent ses plumes desséchées, gâtées, entr'ouvertes ou

Digitized by Google

prêtes à ſe mouiller, il preſſe ou tiraille ce mamelon avec ſon bec : il en exprime une humeur graſſe qui eſt en réſerve dans des glandes, & faiſant gliſſer ſucceſſivement la plupart de ſes plumes par ſon bec, il les paſſe à l'huile, il les luſtre, il remplit tous les vuides avec cette matiere viſqueuſe, après quoi l'eau ne fait plus que couler ſur l'oiſeau. La poule de nos baſſe-cours eſt moins fournie de cette liqueur que les oiſeaux qui vivent au grand air, d'où il arrive qu'une poule mouillée eſt un oiſeau ſingulier à voir : au contraire, les Cygnes, les Oies, les Canards, les Macreuſes, & tous les animaux deſtinés à vivre ſur l'eau, ont la plume enduite d'huile dès leur naiſſance ; d'ailleurs leur réſervoir graiſſeux eſt abondant, & une de leurs plus grandes occupations, eſt de ſe paſſer à l'huile continuellement.

Il y a des oiſeaux qui chantent, d'autres ne chantent pas ; tels que les oiſeaux de proie, & pluſieurs femelles de divers oiſeaux. C'eſt lorſque le tems eſt ſerein, qu'on entend ces animaux chanter dans les bois. Le printems eſt la ſaiſon de leurs mélodieux concerts : ils font alors, & ſur-tout la nuit, l'agrément des bois. L'un chante à minuit & au point du jour, l'autre à l'aurore & à midi, un autre au Soleil couchant, &c. tels ſont le Coq, l'Oie, les Sarcelles, l'Alouette, le Vanneau, le Courlis, le Pluvier, la Gruë, le Roſſignol, la Perdrix, & pluſieurs autres, qui ſervent d'horloges aux Payſans.

On donne le nom de VOLIERE, *Aviaria*, à l'endroit où l'on tient des oiſeaux enfermés. Les Grecs & les Latins ont auſſi tiré la dénomination de chaque eſpece d'oiſeau de la nourriture qu'il prend. C'eſt ainſi que les Grecs ont nommé *Sarcophages*, & les Latins *Carnivores*, ceux qui vivent de chair. On nomme les oiſeaux de proie *Rapaces ; & demi-Rapaces* ceux qui, comme les Corbeaux, n'ont pas le bec crochu. On appelle *Entomophages* ou *Inſectivores*, les mangeurs d'inſectes ; *Acantophages*, ceux qui ne vivent que de chardons ; *Carpophages* ou *Frugivores*, les mangeurs de fruits ; *Graminivores*, les mangeurs de plantules ; *Piſcivores*, ceux qui ne vivent que de poiſſon ; *Panphages*, ceux qui vivent également de toutes choſes ; *Scolopaces*,

Digitized by Google

ceux qui ont le bec long & effilé ; *Imantopedes*, ceux qui ont les cuisses & les jambes longues ; *Palmipedes*, ceux qui ont les doigts des pieds unis par une membrane afin de nager ; *Fissipedes*, ceux qui ont les doigts détachés ; *Diurnes*, ceux qui volent & butinent le jour ; & *Nocturnes*, ceux qui, comme la Chouette, ne sortent que la nuit. On appelle OISEAUX DE PASSAGE, *Passeres*, ceux qui ne restent qu'un certain tems de l'année dans un pays, &c.

Quant à la chasse de ce genre d'animaux, *Voyez* ce que nous en avons dit au mot FAUCON pour les oiseaux de proie. Les oiseaux de nuit sont universellement haïs ; & dès qu'on en a découvert quelqu'un, il se fait une conjuration générale contre ce malheureux oiseau : petits & grands, tous l'environnent avec grand bruit, quoiqu'il soit rare qu'il en soit attaqué aussi impunément qu'il en est insulté. Pour les autres oiseaux, ils se prennent ou au fusil ou à la piste, aux filets ou à la trainasse, ou aux gluaux, & par quantité de méthodes différentes, dont nous avons fait mention dans l'histoire particuliere des oiseaux. Nous avons parlé aussi des diverses qualités de leur chair, qui est plus ou moins délicate. Celle des oiseaux de proie est maigre, & n'est pas bonne à manger ; celle des oiseaux de riviere est ordinairement fibreuse, & plus difficile à digérer que celle des oiseaux terrestres.

En général, les oiseaux qui se nourrissent de grains, d'herbes & de fruits, fournissent un meilleur suc & plus facile à digerer, que ceux qui se nourrissent d'insectes, de viandes ou de poisson. La chair des premiers n'est ni trop terrestre ni trop aqueuse. Au reste les saveurs sont analogues aux goûts des différentes nations : c'est ainsi que l'Autruche est un regal chez les Afriquains, comme l'est le poulet parmi nous. Les oiseaux les plus en usage sur les tables en Europe, sont le Courlis, la Poule d'eau, le Cul-blanc, la Poule-d'Inde, l'Ortolan, la Caille, le Pluvier, la Bécasse, le Faisan, la Poule privée, les Pigeons & les Mauviettes. Les Payſans mangent volontiers le Paon, la Corneille, la Pie, le Geai, & tous les autres petits oiseaux. Dans tous ces

Digitized by Google

animaux les os ſont ſi vuides & ſi minces, qu'ils n'ajoutent preſque rien au poids des chairs.

Nous ne parlons point ici de l'utilité des diverſes plumes des oiſeaux, ni de leurs combats; nous en avons fait mention à chacun de leurs articles. Il nous ſuffira de dire que c'eſt avec les plumes de l'Autruche qu'on orne quelquefois la tête des Héros; celles du Coq ſervent auſſi à faire des panaches; l'Ederdon, qui eſt une eſpece de duvet, eſt employé dans les couvre-pieds; les groſſes plumes de Cygne, &c. ſervent à écrire. Le caractere belliqueux des oiſeaux ſe reconnoît dans le Coq, dans les oiſeaux de proie, &c. Il eſt encore d'uſage en Angleterre & en quelques lieux de l'Italie, de faire battre enſemble les Coqs, les Cailles, &c. chacun, ſelon ſon eſpece. C'eſt un ſpectacle pour tout le peuple, & ſouvent pour bien des Grands. *Voyez* aux mots COQ, CAILLES, &c. Il y a beaucoup d'oiſeaux qui n'ont point de noms particuliers. Tels ſont ceux dont nous allons faire mention. Ils ont conſervé le nom général d'oiſeau, avec une épithete qui ſert à les déſigner.

Par cet expoſé des oiſeaux, on voit qu'il y en a peu qui ne nous ſoient utiles. Les plus redoutables mangent les charognes qui nous infecteroient; & s'ils font quelquefois main baſſe ſur nos volailles, combien d'autres oiſeaux nous délivrent de cette immenſe quantité d'inſectes, dont la multiplicité eſt un fléau. D'autres nous amuſent par leur ramage, ou nous ſervent de nourriture. En Europe on récompenſe ceux qui tuent le Laemmer-geyer, *voyez* au mot AIGLE; au lieu que dans le pays de Benin, les habitans reſpectent un animal ſemblable, qu'ils appellent *Oiſeau noir*: il eſt même défendu, ſous peine de mort, de lui faire le moindre mal. Il y a des miniſtres établis pour ſervir ces oiſeaux & pour leur porter de la nourriture dans un endroit des montagnes qui leur eſt particulierement conſacré.

OISEAU-ABEILLE ou SUCE-FLEUR. *V.* COLIBRI. On l'appelle auſſi *Bourdonneur*, ou *Oiſeau murmure*.

OISEAU D'AFRIQUE ou POULE DE BARBARIE. *Voyez* PINTADE.

Digitized by Google

OISEAU DE COMBAT, *Avis pugnax*. Les Suédois, chez qui cet oiſeau eſt commun, le nomment *Bruthane*. Ce volatile eſt de la grandeur du Pluvier : ſon bec & les plumes de ſon col ſont longs. La bigarure du plumage dans les mâles eſt admirable ; il eſt toujours ſi varié qu'on n'en trouve pas deux de pareils. Les mâles aiment tant à ſe battre, que quand deux ſe rencontrent, le combat ne ceſſe point qu'il n'y en ait un de tué.

OISEAU DE FEU. *Voyez* FOULIMENE.

OISEAU-FRÉGATE. *Voyez* FRÉGATE.

OISEAU DE JUNON ou DE MÉDIE. *Voyez* PAON.

OISEAU DE JUPITER, eſt l'Aigle. Quelquefois auſſi on donne ce nom au Chardonneret.

OISEAU-MOUCHE. *Voyez* à l'article COLIBRI.

OISEAU DE NUIT. *Voyez* au mot OISEAU.

OISEAU DE PARADIS ou MANUCODIATA, *Avis Paradiſi*, eſt un oiſeau très beau à voir par la ſingularité, la forme & la ſituation de ſes aîles, différentes de celles de tous les autres oiſeaux ; car des côtés de la poitrine ſortent de très longues & nombreuſes plumes qui paſſent de beaucoup la longueur de la queue, & qui ſont très larges ; & du croupion de quelques-uns de ces oiſeaux, ſortent deux longs filets noirâtres non emplumés, mais bien plus longs que les plumes mêmes. La tête & les yeux ſont petits à proportion du corps, le bec eſt effilé comme celui de la Pie. Les Naturaliſtes & les Voyageurs en diſtinguent de pluſieurs eſpeces. Ray dit que ce ſont des oiſeaux de proie de la petite eſpece. On a fauſſement cru qu'ils ſe nourriſſent de l'air, qu'ils volent toujours ſans relâche, & qu'ils ſont ſans pieds. Ils ne les perdent que par la vieilleſſe ou par la maladie. Ils ont des ongles courbés & pointus. Ils font la chaſſe aux Pigeons, aux Verdiers & à d'autres petits oiſeaux ſemblables, & ſe nourriſſent comme les autres oiſeaux de proie. Il eſt encore auſſi faux qu'on n'en trouve que de morts. Ces oiſeaux ſe perchent ſur les arbres ; & par rapport à leur vol prompt & rapide, ſemblable à celui des Hirondelles, les Indiens les appellent *Hirondelles de Ternate*, du lieu où on en trouve beaucoup. Helbigius dit qu'on ne rencontre ces oiſeaux que dans les terres Auſtrales Orientales.

Digitized by Google

Cluſius fait deux genres de ces Oiſeaux de Paradis : ſavoir, la grande & la petite eſpece. Les grands ſont les plus beaux, & ſe trouvent ordinairement dans la principale des Iſles d'Arou : ils ont des filets au croupion. Les petits, qui ſont moins beaux, ſe rencontrent dans les Iſles nommées *Papua*, ou dans la nouvelle Guinée. Ils n'ont point de filets : ils ſont blancs & jaunâtres.

Chacun de ces deux genres d'oiſeaux a un Roi, diſtingué par ſa petiteſſe, & par un vol plus élevé que ceux de ſon eſpece. Son plumage eſt éclatant : il porte à ſa petite queue deux longues plumes, qui lui ſont communes à la vérité avec ſes ſujets, mais il n'y a que lui qui les ait ornées d'yeux à l'extrémité. Rien ne reſſemble mieux aux crins d'une queue de cheval, dont les extrémités ſeroient terminées par une boucle de plumes friſées & colorées.

Ces magnifiques oiſeaux, ſi recherchés des Européens curieux, ſont nommés, dit Aldovrande, par les habitans des Iſles Moluques, *Manucodiatæ*, c'eſt-à-dire, Oiſeaux de Dieu, parcequ'on ignore leur origine. L'Oiſeau de Paradis de la grande eſpece, eſt de la grandeur de la Colombe : ſes aîles ſont rouges. Helbigius dit qu'ils ſont preſque neuf mois ſans plumes, à cauſe des pluies & des tempêtes, & qu'à peine les voit on une fois pendant tout ce tems : mais au commencement du mois d'Août, lorſqu'ils ont fait leurs petits, leurs plumes reviennent ; pendant le mois de Septembre & d'Octobre, ils ſuivent en troupe leur Roi, comme font les Etourneaux en Europe. Ils demeurent toujours immobiles ſur l'arbre ſur lequel ils ſe ſont aſſemblés le ſoir, juſqu'à ce que le Roi paſſe, & emmene avec lui toute la troupe. Ils ſe nourriſſent de baies rouges qui croiſſent ſur des arbres branchus & élevés. On conſtruit ſur les branches de ces arbres de petites cabanes percées de pluſieurs trous, dans leſquelles on ſe cache avant l'arrivée des oiſeaux ; & de là on les tue, en leur lançant de petites fléches faites avec des roſeaux. Si le Roi eſt percé d'une fléche, on tue aſſez ordinairement tous les autres qui reſtent, s'il fait jour aſſez long-tems. Dès qu'ils ſont tombés à terre, & qu'on les a ramaſſés, il y en a qui leur ouvrent le ventre avec un couteau, & ayant enlevé

Digitized by Google

les entrailles avec une partie de la chair, ils introduisent dans la cavité un fer rouge, ensuite les font sécher à la cheminée, & les vendent à vil prix à des Marchands, sous le nom de *Burang-haru*. Les Portugais appellent l'Oiseau de Paradis *Oiseau du Soleil*.

Les Indiens de l'Isle de Papoë coupent les pieds & les ailes de l'Oiseau de Paradis noir, les étendent, les préparent & les sèchent pour en faire des plumets, qu'on met au bout des casques. Cet Oiseau, quoique d'un plumage noirâtre, a aussi un éclat de pourpre, mêlé d'or très brillant. Les plumes de la queue sont les plus variées de verd, de bleu, & de rouge, très lustrés.

Le mélange des couleurs, dans les Oiseaux de Paradis, est infini : il n'est guere possible de déterminer la variété qui appartient à chaque espece, sans entrer dans une énumération plus ennuyeuse qu'utile. Nous nous contenterons donc de dire que toutes les plus belles couleurs principales s'y trouvent réunies, non pas généralement, mais par des nuances intermédiaires, dont le mélange & le lustre éclatant sont de la plus grande beauté : il y a toujours au moins une couleur dominante ; si c'est la rouge, elle est mélangée de verd, de bleu, de noir, de jaune pâle ou citron, de jaune doré, d'or, &c. Lorsque le dessus de la tête & du col sont jaunes, la gorge est verte, le dos chatain rougeâtre, ainsi que les ailes. Les plumes qui servent à couvrir l'animal sont longues, pointues au bout, grises, blanches, jaunes & roussâtres : elles se réunissent & forment un faisceau de plumes, d'autant plus beau, que les plumes sont d'une grandeur différente.

On prétend que ceux qui ont le bec rouge, ainsi que les deux filets du croupion, sont les mâles : ce n'est encore qu'une conjecture.

OISEAU PEINT, *Avis picta*. C'est le même oiseau que la Poule de Barbarie. *Voyez* PINTADE.

OISEAU DE PLUMES DU MEXIQUE. Les Ornithologistes ont donné ce nom à un oiseau huppé & couvert de plumes qui, pour la plupart, égalent la beauté de celles du paon. Il est de la grandeur d'un pigeon ; son bec est courbé & roussâtre, ainsi que ses pieds. Sa queue est garnie de plusieurs longues plumes, d'un verd

Digitized by Google

clair, & couleur de paon, ſemblables, pour la forme, à des feuilles des glayeul; les autres, qui ſont couvertes, ſont noires par-deſſus & par-deſſous, & reſſemblent à celles du paon. Sa huppe eſt compoſée de plumes très belles & luiſantes: il a la poitrine & le bas du col rouges, & le haut comme le paon, ainſi que le dos, le deſſous des ailes, & le dedans des cuiſſes. Les plumes des ailes ſont longues & pointues; les petites plumes des épaules ſont vertes.

Cet oiſeau vit dans la Province de Tecolotlan vers Honduras: il aime à ſe promener au ſoleil, & ne peut être apprivoiſé en cage: il ſe nourrit de vermiſſeaux, & de certains fruits ſauvages, appellés *Mazatli*: il éleve ſes petits dans des trous qu'il fait aux arbres; il a le cri du perroquet, & chante le matin, le midi & le ſoir: il vole en troupes. Les plumes de ces oiſeaux ſont plus eſtimées que l'or: on en fait des aigrettes, &c. On tâche de les prendre vivans, pour avoir leurs plumes ſans les tuer. La chaſſe n'en eſt permiſe qu'aux riches du pays: quand ils ont de ces oiſeaux ſur leurs terres, ils les regardent comme un bien qui doit paſſer à leurs héritiers.

OISEAU DE ROCHE, *Avis charadrios.* Oiſeau de nuit, qui fréquente le bord des eaux: il eſt de la grandeur du pluvier, & a le bec long & effilé; on en voit beaucoup dans les montagnes de la Laponie.

OISEAU ROYAL. Nom que les Habitans de Congo donnent au *Héron* & au *Butor.* Voyez *ces mots à l'article* HÉRON.

OISEAU DE SCYTHIE, eſpece d'Aigle, qui fait éclorre deux petits ſans couver les œufs qu'il a pondus: il ſe contente de les mettre dans la peau d'un lievre ou dans celle d'un renard, & il les porte, ainſi enveloppés, au haut d'un arbre. Quand il ne chaſſe point, il reſte perché auprès d'eux pour les garder; malheur à celui qui alors grimpe ſur l'arbre pour lui enlever ſes petits, car il les défend avec une vigueur extraordinaire, & devient agreſſeur à ſon tour.

OISEAU DU SOLEIL. *Voyez* OISEAU DE PARADIS.

OISEAU SORCIER ou DE MAUVAIS AUGURE. *Voyez* FRÉSAYE.

OISEAU

OISEAU DU TROPIQUE. *Voyez* PAILLE EN CUL.

OISEAU VERD DU CAP DE BONNE ESPÉRANCE. Il reſſemble aſſez au perroquet ; mais il n'en a pas toutes les manieres de faire. Il vole autour des arbres où les Mouches ont fait des rayons de miel ; il en en très avide, & en fait ſa nourriture ordinaire. Quand les habitans du pays voient cet oiſeau s'arrêter ſur une branche, c'eſt pour eux une indice ſûre de l'endroit où le miel eſt caché. Le plumage de cet oiſeau eſt de la plus grande beauté.

Seba a donné la deſcription d'un nombre infini d'Oiſeaux, qui n'ont point de noms particuliers. *Voyez* l'Ouvrage de cet Auteur. La plupart ſe trouvent néanmoins décrits dans le corps de ce Dictionnaire, avec les noms adoptés par les nouveaux Voyageurs ou par les Naturaliſtes modernes.

OISEAU. Nom que l'on donne à une Coquille bivalve du genre des moules: on l'appelle auſſi *Ailée* ou *Hirondelle* ou la *Mouchette*, parcequ'au coin de ſa coquille, elle porte deux eſpeces d'ailes qui augmentent ſa largeur du double de ſa longueur. M. Adanſon la met dans le genre du *Jambonneau*. Voyez *ces mots*.

OISON eſt le petit d'une *Oye*. Voyez *ce mot*.

OLAMPI. *Voyez* RÉSINE OLAMPI.

OLEB. Faux lin, qu'on apporte d'Egypte, & qui eſt auſſi bon que celui qu'on nomme *Forcette*, mais d'une qualité inférieure à celui du *Squinanti*, dont on fait dans le pays un très grand commerce.

OLIBAN ou ENCENS, *Olibanum, aut Thus*, eſt une ſubſtance réſineuſe, ſéche, dure, d'un jaune blanchâtre, à peine demi-tranſparente, en larmes groſſes comme des noiſettes, arrondies & oblongues, farineuſes en dehors, brillantes en dedans, d'un goût âcre, amer, & d'une odeur pénétrante, s'enflammant facilement, exhalant une vapeur très aromatique, & s'éteignant difficilement ; quelquefois ces larmes ou gouttes d'Encens, ſont accouplées, & reſſemblent à des teſticules ou à des mamelles; c'eſt de là que ſont venues les diſtinctions ridicules d'Encens mâle & d'Encens femelle. On appelle *Manne d'Encens* les miettes ou les petites parties

qui ſe ſont formées par le frottement des morceaux.

L'Encens a été connu dans tous les tems, de preſque toutes les Nations ; & ſon uſage a été très fréquent & très célebre dans les ſacrifices, car autrefois on les faiſoit avec de l'Encens. On s'en ſervoit, comme l'on s'en ſert à préſent, pour parfumer les Temples d'une odeur agréable. Cette coutume a paſſé chez toutes les Nations & dans toutes les Religions.

On prétend que cette réſine eſt tirée par inciſion d'un petit arbre, dont les feuilles ſont ſemblables à celles du lentiſque, & qui croît abondamment dans la Terre-Sainte & dans la partie de l'Arabie, appellée *Saba*. On appelle cet arbre *Arbor Thurifera ;* d'autres diſent que l'Ethyopie, dont quelques peuples s'appellent auſſi *Sabéens*, produit également cette réſine odoriférante, &c. Nous ne ſommes pas plus certains de l'arbre qui porte l'Encens ; on dit cependant que c'eſt un genévrier à fruit jaune ; mais les Voyageurs s'accordent preſque tous à dire, que les habitans de l'Arabie & du Levant obſervent des cérémonies ſuperſtitieuſes dans la maniere de récolter cette réſine.

On recommande l'uſage interne de l'Oliban pour les maladies de la tête, de la poitrine, de la matrice, le flux de ventre, & pour le crachement de ſang : on emploie l'Encens extérieurement dans les fumigations de la tête, pour les catarrhes & les vertiges ; diſſous dans l'eſprit-de-vin, il mondifie les plaies.

Autrefois on avoit coutume d'apporter avec l'Oliban l'écorce de l'arbre de l'Encens, qui eſt aſtringente : on ne s'en ſert plus aujourd'hui. On la diſtribuoit dans le commerce ſous le nom de *Narcaphte*, ou *Thymiama*, ou *Parfum*, ou d'*Encens des Juifs*, parceque ce peuple s'en ſervoit ſouvent dans ſes Temples ; quelquefois auſſi c'étoit une maſſe ſéche, un peu réſineuſe, rougeâtre, en écorce, qui avoit l'odeur pénétrante du ſtorax liquide, tiré par décoction des écorces de l'arbre appellé *Roſa mallos.*

Oliban, ſelon Lemery, ſignifie *Huile du Liban*, parceque cette réſine découle auſſi, dit-il, d'une eſpece d'arbre qui eſt au pied du Mont Liban. Tout l'Encens

Digitized by Google

du commerce nous vient par la voie de Marſeille : il en vient cependant auſſi des Indes, ſous le nom d'*Encens de Moka* ; ce ſont les vaiſſeaux des Compagnies des Indes qui s'en chargent dans ce Port de l'Arabie. Cet Encens eſt inférieur au précédent : on a donné le nom de *gros Encens*, d'*Encens commun* & de *Galipot*, à une autre réſine, qui découle des pins de différentes Contrées de l'Europe : *voyez au mot* PIN.

OLIVES PÉTRIFIÉES, nom donné à des pointes d'Ourſin foſſile, appellées des Naturaliſtes *Pierres Judaïques*. Voyez *ce mot*.

OLIVES, nom que des Conchiliologiſtes donnent à un genre de coquillage de la claſſe des univalves, dont M. d'Argenville compoſe ſa onzieme famille, appellée *Rouleau*, voyez *ce mot* ; & que M. Andaſon met dans le genre des *Porcelaines*. Voyez *ce mot*.

OLIVIER, *Olea*. L'Olivier eſt un arbre fort utile, & la ſource de la richeſſe de quelques-unes de nos Provinces méridionales ; il croît abondamment en Provence, en Languedoc, en Italie, & auſſi en Eſpagne. On peut, moyennant quelques précautions, en élever dans nos jardins, ſur-tout en eſpaliers, mais ſeulement par curioſité ; ils ne nous y donnent du fruit, que dans les années chaudes & ſéches.

On compte pluſieurs eſpeces d'Oliviers, dont la plus grande partie ne ſont que des variétés : on les cultive toutes ; les unes, parceque leurs fruits ſont propres à être confits ; les autres, parcequ'elles donnent l'huile la plus fine ; d'autres enfin, parcequ'elles fourniſſent une plus grande quantité de fruits. L'Olivier à petits fruits ronds, eſt celui qui donne les Olives, que l'on nomme *Picholines*, & que l'on ſert ſur les tables, comme étant les meilleures & les plus agréables à manger : les ſecondes en groſſeur, ſe nomment *Amelodes*, on les mange auſſi, & bien des perſonnes les aiment autant en ſalade que les Picholines : enfin, les plus groſſes viennent d'Eſpagne ou de Verone, & ſont bonnes à tourner, c'eſt-à-dire, à être pélées ; on s'en ſert en cuiſine dans les ragoûts. Il y a beaucoup d'autres Olives, dont les différences ſe tirent de la figure, de la couleur, de la grandeur, du ſuc, de la variété

Digitized by Google

des lieux, ou du nom des Inventeurs, qu'il ſeroit trop long de parcourir.

L'Olivier devient plus ou moins beau, & plus ou moins gros, ſuivant la nature des terreins. Il croît aſſez volontiers dans toutes ſortes de terreins; néanmoins les terres légeres & chaudes lui conviennent mieux; dans les terres ſubſtantieuſes, les arbres ſont plus beaux, plus gros; au lieu que dans les terres maigres, le fruit eſt de meilleure qualité: les feuilles des Oliviers ſont entieres, non dentelées, unies, épaiſſes, dures & oppoſées deux à deux ſur les branches; elles ne tombent point l'hiver; il y en a de fort longues & d'autres très courtes, ſuivant l'eſpece d'Olivier. Les fleurs de ces arbres ſont de petits tuyaux très courts, diviſés par le bord en quatre parties ovales; aux fleurs ſuccedent les Olives, qui ſont des fruits charnus, ovales, plus ou moins allongés, & plus ou moins gros, ſuivant les eſpeces; ils contiennent un noyau fort allongé, très dur, qui renferme deux ſemences, mais dont il y en a toujours une qui avorte.

Les Oliviers ſe multiplient aiſément de drageons enracinés, & qui donnent du fruit au bout de huit ou dix ans, lorſqu'on a eu ſoin de les greffer. On greffe les eſpeces d'Oliviers qui donnent l'huile la plus fine, & ceux qui donnent la plus grande abondance de fruits, ſur les eſpeces médiocres & ſur les mauvaiſes. Chaque eſpece d'Olivier eſt déſignée par des noms différens; ceux qui ſont ſinguliérement eſtimés pour donner une huile fine, ſont le *Cormeau*, ainſi nommé en Languedoc, parceque ſes fruits reſſemblent à ceux du Cormier; l'*Ampoulan*, dont les fruits ſont gros & arrondis; & le *Mourean*, eſpece d'Olivier précoce à fruit rond. Ces eſpeces, en Languedoc, & quelques autres en Provence, donnent l'huile la plus fine, quand elles ſont dans un terrein favorable.

On greffe les Oliviers à la pouſſe, lorſqu'ils ſont en fleur; ſi on a tardé, & que les arbres aient du fruit, on ſe contentera d'enlever, au deſſus de l'écuſſon le plus élevé, un anneau d'écorce, de deux doigts de largeur; dans ce cas les branches ne périſſent point dans cette premiere année, elles nourriſſent le fruit, & on

Digitized by Google

ne les retranche qu'au printems ſuivant. On a coûtume de planter les Oliviers en quinconce, & par rangées fort éloignées les unes des autres ; entre ces rangées, on plante de la vigne, où on y ſeme du grain. On obſerve que les Oliviers, ainſi que quantité d'autres arbres fruitiers, ne donnent abondamment du fruit que tous les deux ans. Tout l'art de la taille de ces arbres, conſiſte à les décharger du trop de bois : on a obſervé en général, qu'un arbre trop chargé de bois ne donne point autant de fruit, ni ſi bien conditionné.

Lorſqu'on veut confire les Olives, on les cueille quand elles ſont encore vertes, avant leur maturité. L'art de les confire conſiſte à leur faire perdre leur amertume, & à les impregner d'une ſaumure de ſel marin aromatiſé, qui leur donne un goût agréable. On emploie pour cela différens moyens. On ſe ſervoit autrefois d'un mélange d'une livre de chaux vive, avec ſix livres de cendres de bois neuf tamiſées. Mais depuis quelque tems, au lieu des cendres, on n'emploie plus que la leſſive ; on prétend que les Olives en ſont plus agréables au goût, & moins malfaiſantes : ces leſſives ſervent à adoucir les Olives. Quelques Provençaux retirent, au bout d'un tems, leurs olives de leur ſaumure, ils ôtent le noyau, & mettent à ſa place une Câpre, & ils conſervent ces olives dans d'excellente huile : ce fruit ainſi préparé, excite beaucoup l'appétit. En hiver, quand les olives ſont parfaitement mûres, elles ſont molles & noires ; on les mange alors ſans préparation, en les aſſaiſonnant ſeulement avec du poivre, du ſel & de l'huile, car elles ſont alors très âcres.

L'huile eſt, ſans contredit, le revenu de plus certain qu'on puiſſe ſe promettre des Oliviers ; ſa bonté dépend de la nature du terrein, de l'eſpece d'olive qu'on exprime, & des précautions qu'on prend pour la récolte & pour l'expreſſion de ces fruits. Les olives qui ne ſont pas mûres, laiſſent à l'huile une amertume inſupportable. Lorſqu'on eſt dans une poſition favorable, on s'attache à cultiver les eſpeces d'oliviers qui donnent des huiles fines. Autrement on cultive des eſpeces d'Oliviers qui donnent beaucoup de fruit, & on fait de l'huile pour les Savonneries, ou pour les lampes. Vers les mois

de Novembre & de Décembre, on fait la cueillette des olives ; le mieux eſt de les mettre auſſi tôt dans des cabas, & de les exprimer tout de ſuite dans le preſſoir, afin d'en retirer une huile bien fine. Ceux qui ne font de l'huile que pour les Savonneries, les laiſſent entaſſées pendant quelque tems dans leurs greniers : on les exprime enſuite, & de cette maniere on en retire une plus grande quantité d'huile. Ceux qui recueillent l'huile, dont on fait uſage dans les alimens, les laiſſent auſſi quelquefois fermenter en tas, dans la vue de tirer une plus grande quantité d'huile, ce qui eſt cauſe que l'huile fine eſt toujours très rare. Le marc qui reſte, lorſqu'on a exprimé toute l'huile, eſt nommé *Grignon*, & ne peut plus ſervir qu'à faire des mottes à brûler. On appelle, d'après les Anciens, la féce d'huile recente, *Amurca* ; c'eſt un bon remede pour les rhumatiſmes : on fait à Paris la cire à cirer les ſouliers avec la féce d'huile ſoutirée.

L'huile d'olive entre dans quantité de baumes, d'onguens, d'emplâtres, & de linimens adouciſſans & relâchans ; elle eſt émolliente, réſolutive ; elle adoucit les tranchées de la colique, & les douleurs de la dyſſentrie ; c'eſt un des meilleurs remedes lorſqu'on a eu le malheur d'avaler des poiſons corroſifs.

Le Baume Samaritain, ou de l'Evangile, n'eſt compoſé que d'huile & de vin. L'huile *Omphancine*, ſi célébrée des Auteurs, ſe tire des olives vertes : ce n'eſt, à proprement parler, qu'un ſuc viſqueux & brunâtre. Les Athletes, qui ſe préparoient à la Lutte, s'oignoient le corps avec cette huile, enſuite ſe rouloient dans le ſable, ce qui mêlé avec les ſueurs du corps dans l'exercice, formoit les *ſtrigmenta*, qu'on faiſoit racler avec ces ſortes d'étrilles dont Mercurial nous a donné la figure dans ſon *Traité de la Gymnaſtique* : ces raclures, ou plutôt ces ordures, étoient fort eſtimées pour pluſieurs maladies, pour détruire les condylomes, les rhagades, &c. Les Marchands de *ſtrigmenta* faiſoient d'aſſez gros bénéfices.

En Provence, les Payſannes ſe ſervent de l'eau des olives pour calmer les affections hyſtériques ; elles en font auſſi avaler aux hommes qui ſont hypocondriaques,

Digitized by Google

L'huile d'olive ne vaut rien pour la peinture, parce-qu'elle ne ſéche jamais parfaitement bien. Le bois d'Olivier eſt très bien veiné, d'une odeur aſſez agréable ; il prend un beau poli, c'eſt ce qui le fait rechercher par les Ebeniſtes & les Tabletiers : comme ce bois eſt réſineux, il eſt excellent à brûler.

Le terrible hiver de 1709, qui fit périr grand nombre d'Oliviers, donna occaſion de remarquer que cet arbre pouſſe quantité de racines, & qu'elles ſubſiſtent en terre pendant des ſiécles entiers. En 1709, on a tiré plus de bois de ces racines, que des tiges & des branches des arbres ; & pluſieurs particuliers en vendirent alors pour plus d'argent que ne valoit leur fond. Les branches ou rameaux d'Oliviers, ſont, depuis très long-tems, des ſignes de concorde, d'amitié & de paix, comme celles de Laurier ſont préſentement les marques de la gloire.

L'huile d'olive eſt employée avec la ſoude d'Alicante & la chaux vive, pour faire le meilleur ſavon.

Les feuilles d'olivier ſont aſtringentes, pluſieurs perſonnes s'en ſervent dans les gargariſmes pour l'inflammation de la gorge.

OLLAIRE : *voyez* PIERRE OLLAIRE.

OMBRE, *Umbra*, eſt un poiſſon à nageoires épineuſes, connu, tout le long de la Côte du Languedoc, ſous le nom d'*Umbrino* : les François l'appellent *Maigre* : il eſt orné de certaines lignes dorées & obſcures, qui ſemblent faire ombre les unes ſur les autres. Ce poiſſon, qui eſt de la grandeur d'une Carpe, a une verrue au menton, deux trous devant les yeux, & d'autres petits trous au bout du muſeau & à la mâchoire inférieure, point de dents, des nageoires noires : ſa chair eſt eſtimée dans toute l'Italie.

L'*Ombre de riviere* eſt une eſpece de Truite, ſes nageoires ſont molles.

Les Habitans de Lauſanne donnent auſſi le nom d'*Ombre* ou d'*Omble*, au Saumon de leur Lac : ſa chair a le goût de la Truite ſaumonée.

ONAGRE, *Onager*, Ane ſauvage : *voyez ce mot, & la deſcription de* l'ANE, *ſur la fin.*

ONCE, animal quadrupede de l'Ancien Continent, dont nous parlons dans l'*article du mot* PANTHERE.

Digitized by Google

ONGLE MARIN ou DACTYLE, *Unguis dactylus*, eſt un coquillage, dont on ſe ſert en Normandie pour pêcher : il eſt connu en France, ſous les noms de *Solen* & de *Coutelier*. Voyez *ce dernier mot*.

ONGLE ODORANT, *Unguis odoratus*, nom donné à une eſpece de coquillage univalve & operculé, du genre des pourpres, lequel ſe pêche dans les marais des Indes, où croît une plante d'une odeur de ſpicanard, dont il ſe nourrit ; c'eſt ce qui rend, dit on, ſa coquille ſi odorante. On va ramaſſer ce coquillage dans l'été, quand les marais ſont deſſéchés : les meilleurs ſont blancs & gros, ils ſentent un peu le *caſtoreum*. On prétend qu'on en fait des parfums utiles aux femmes qui ſont près d'accoucher, & aux épileptiques. M. Adanſon a nommé ce coquillage *Kalan* ; cet Auteur dit, que les bords des deux levres de cette coquille, ſe teignent d'une couleur de cuivre, dès qu'elle eſt reſtée quelque tems ſur le rivage après la mort de l'animal.

ONGLES, *Ungulæ*, eſt cette partie qui ſe trouve à l'extrêmité des pieds des animaux : on la croit formée de parties membraneuſes, qui ſont devenues cartilagineuſes, & comme oſſeuſes pour la dureté : elle paroît avoir beaucoup de rapport avec la ſubſtance qui compoſe le bec des oiſeaux, & la corne de quelques quadrupedes, particuliérement avec celle du Bélier, du Bœuf & du Bouc.

Les Ongles ont différentes couleurs & formes, ſelon leur uſage, & l'eſpece d'animaux à qui ils appartiennent. Chez l'Homme, l'ongle qui ſert à donner plus de force à l'extrêmité des doigts de la main & du pied, eſt de trois couleurs : il a une forme convexe & tranchante ; il recouvre en parties le doigt où il eſt adhérent. Dans le Cheval, l'Ane, le Mulet, &c. l'ongle eſt plus épais & plus dur à meſure qu'il s'éloigne des chairs ; il recouvre, en maniere de chauſſure, l'extrêmité du pied de ces animaux, & ſert non-ſeulement à les renforcer dans ces parties, mais à les préſerver d'un frottement, ſouvent auſſi dangereux que douloureux. Quand les ongles, ainſi que toute eſpece de poil, ont été une fois taillés, ils ſont ſuſceptibles d'un grand accroiſſement, lequel diminue alors leur force naturelle ;

Digitized by Google

c'eſt pour remédier à ces inconvéniens, qu'on eſt dans l'uſage de renouveller la taille de la corne des chevaux : mais nouvel incident ; cette corne eſt trop tendre, pour que l'animal puiſſe marcher ſur un chemin caillouteux, il a donc fallu avoir recours à des ſemelles de fer, qui ne ſont, pour l'animal, qu'un gage de ſon eſclavage.

Les bêtes de charge à pied fourchu, ainſi que le Cochon, le Mouton, l'Elan, &c. ont auſſi les doigts des pieds revêtus d'un ſabot de corne, qui leur ſert à battre la terre.

Les quadrupedes d'un genre différent, qui ont les pieds fendus & l'entre-deux des doigts garnis de poil, ont, à l'extrêmité de ces mêmes doigts, des Ongles crochus, qui reſtent conſtamment en dehors dans le Chien, &c. ou qui peuvent être retirées en dedans, comme chez le Chat : ces Ongles ſervent, aux uns à fouiller, & aux autres pour grimper, déchirer, fixer un corps, &c.

L'Ongle dans les Oiſeaux, eſt la partie appellée *Griffe* ou *Serre* ; ſa forme eſt ronde, pyramidale, preſque toujours courbée ; ſon uſage eſt pour grimper, & pour tenir l'animal perché ; il s'en ſert auſſi pour emporter ſa proie : l'ergot, l'éperon & le bec de ces animaux, ſont des eſpeces d'Ongles.

Les Amphibies quadrupedes ont auſſi des Ongles, dont la forme varie beaucoup. Il ſuffit de citer ceux du Caſtor, ceux de la Tortue (l'écaille de cet animal, ainſi que les gros tuyaux de plumes des Oiſeaux, ſemblent être auſſi de la nature de l'Ongle), ceux du Loup marin, ceux du Crocodile ; enfin, la défenſe de la Scie de mer eſt armée d'un grand nombre d'Ongles, d'une eſpece particuliere : *voyez à l'article* BALEINE.

Les Ongles ont quelques uſages, tant dans les Arts qu'en Médecine : ceux du Dante, de l'Elan, du Mulet ſont aſtringents & anti-épileptiques ; ceux de l'Homme ſont vomitifs ; ceux du Bœuf & de la Tortue ſervent à faire des manches de couteaux des tabatieres, &c.

ONICE ou ONIX. Communément on donne ce nom à une ſorte d'agate, à peine demi-tranſparente, formée

Digitized by Google

par couches de différentes couleurs, arrangées, ou en maniere de cercles, ou par lits, les unes sur les autres. Un Silex veiné, très dur, & également susceptible d'un beau poli, peut aussi porter le nom d'Onix.

La plus belle pierre Onix vient d'Arabie : l'on y distingue des cercles noirs, des zônes tannées ou brunes, & des cercles blancs & placés distinctement : on appelle *Onglet*, la partie laiteuse : la couche tannée, exposée entre la lumiere & l'œil, doit paroître rougeâtre ou enfumée. L'on a de la peine à trouver ces pierres bien parfaites, aussi sont-elles cheres quand elles ont un certain volume. Ceux qui travaillent à les scier & polir, choisissent celles dont les taches sont disposées de maniere à représenter, à l'aide de la taille, quelques parties d'animaux : c'est ainsi qu'en levant une partie de la premiere couche ; on évide la seconde, qui est blanche ou bleuâtre, & l'on peut travailler sur trois cordons de différentes couleurs : par ce moyen, dis-je, l'on forme de prétendus yeux pétrifiés d'animaux, que l'on vend assez cher au Peuple crédule. On en fait communément des cachets & des bagues : il étoit d'usage chez les Anciens, de travailler cette pierre, de façon, que le fond étoit d'une couleur, & ce qui étoit gravé, soit en creux, soit en relief, d'une autre couleur. Les Orientaux font un si grand cas de l'Onix, que dans la Chine, où on l'appelle *You*, il n'y a que l'Empereur qui ait droit de la porter ; elle est nommée la *Pierre des Pierres* dans l'Ecriture-Sainte.

La *Memphite* ou *Camée*, est encore une sorte d'Onix, composée de couches, l'une noire, roussâtre ou bleuâtre, ou couleur de chair ; & l'autre, blanche ou grise : il arrive que l'on peut quelquefois séparer ces couches les unes des autres. *Voyez l'article* AGATE.

ONOCROTALE ou GRAND GOZIER : *voyez* PÉLICAN.

ONOURÉ, oiseau de marécage, qui se trouve en Guyane ; il a les plumes émaillées de gris & de blanc ; son bec est court & pointu : dès que la nuit est venue, il fait entendre ces quatre notes, *ut*, *mi*, *sol*, *ut*. Les Negres en tuent beaucoup ; il n'est bon qu'à la daube.

Digitized by Google

OOLITHE, nom que les Naturaliſtes donnent à de petits corps pierreux arrondis, qui ont un certain rapport avec les Cenchrites, les Méconites, la Pierre ovaire, ou avec les Stigmites, les Hammites, les Piſolites, les Orobites, les Phacites, &c M. Schmidt, Profeſſeur Honoraire en Antiquité, dans l'Univerſité de Baſle, qui vient de donner un Mémoire ſur les *Oolithes*, dit que toutes ces pierres ſont d'une nature très différente; & qu'elles ne ſe reſſemblent, qu'en ce qu'elles ſont toutes des amas de globules plus ou moins ronds, & de toute ſorte de grandeur, de couleur & de matiere. Il dit, avec raiſon, que ces différens noms ont cauſé une telle confuſion parmi les Naturaliſtes, qu'il eſt preſque impoſſible de les entendre. M. Schmidt entreprend de fixer dans ſon Mémoire, la véritable nature des Oolithes; & il n'accorde ce nom qu'aux œufs pétrifiés des poiſſons, ou d'autres inſectes & animaux ovipares aquatiques. Ainſi les véritables Oolithes ne ſe trouvent, ſelon lui, que rarement & en petite quantité. Les graines des plantes pétrifiées, ne ſont pas plus communes; & il conclut que tout le reſte, ſur-tout les amas immenſes de corps ronds, qui forment quelquefois des montagnes entieres, ne ſont autre choſe que des jeux de la Nature, preſque toujours formés par une terre glaiſe ou martiale, diſpoſée par couches, ſous une forme plus ou moins arrondie; mais l'Auteur des Annales Typographiques répond à cette aſſertion, que le hazard n'eſt point une cauſe; & quand il ſeroit en une, comment imaginer, dit-il, qu'une cauſe ſi aveugle eût pu produire des montagnes entieres de corps de même forme déterminée, telles qu'on en trouve près de Neuf-Châtel, dans le Piémont & ailleurs.

Quant à notre ſentiment ſur les Oolithes, il eſt certain que parmi ces concrétions globuleuſes, qui reſſemblent plus ou moins bien à des œufs de poiſſons, d'écreviſſes marines, &c. il y en a d'argilleuſes, de martiales; & d'autres, qui ſont ſpatheuſes, ſemblables à des débris de coquilles roulées; d'autres, ſont compoſées de couches, comme les bezoards; enfin, d'autres reſſemblent beaucoup à des boutons d'étoiles marines. Toutes

Digitized by Google

ces varietés de figure & de couleurs, indiquent néceſſairement une différence dans la cauſe comme dans le produit. *Voyez* le *Mémoire de M. Deſmarets, ſur ces ſortes de Corps, lû à l'Academie des Sciences en 1761.* L'on a donné à ces corps pierreux, des noms analogues aux ſubſtances qu'ils repréſentent : *Orobites*, quand ils ont la figure d'Orobes ; *Piſolites*, quand ils imitent des Pois ; *Méconites*, quand ils ont la figure des grains de Pavot ; *Cenchrites*, quand ils ſont de la grandeur des grains de Millet, &c.

OPALE, *Opalus*. Cette pierre précieuſe déſignée dans Pline ſous le nom de *Pæderos*, eſt d'un bleu laiteux, preſqu'entierement tranſparente, ayant la propriété de réfléchir tout à la fois les couleurs de l'iris ou de les changer ſuivant la différente expoſition au jour, ſous laquelle on la regarde : on en diſtingue de pluſieurs ſortes.

1°. L'OPALE DE COULEUR DE LAIT, *Opalus ireos lacteus* ; elle eſt orientale. Boéce de Boot, Auteur du parfait Jouaillier, la regarde, avec raiſon, comme la plus précieuſe des opales, & même comme la pierre la plus merveilleuſe, que la nature produiſe en ce genre : elle eſt dure, luiſante, tranſparente, reſplendiſſante, d'un beau blanc laiteux, d'où ſort, en chatoyant, le feu du rubis, la pourpre de l'améthyſte, le jaune de la topaze, le bleu du ſaphir, le verd de l'émeraude, & toutes les autres couleurs les plus brillantes des pierreries. Cet éloge magnifique n'eſt que la traduction du paſſage de Pline ſur l'Opale. Cette pierre, dont il eſt fait mention dans l'*Apocalypſe*, *chap. XXI*, ſous le nom de la *plus noble des pierres*, étoit autrefois en ſi grande eſtime chez les Romains, que Nonius le Sénateur aima mieux être privé de ſa Patrie, que céder ſon Opale à Antoine qui la lui demanda. Cette pierre orientale ſe trouve dans le Ceylan, où on l'appelle *Pierre élémentaire* : on ne la taille point en facettes, mais en cabochon.

2°. L'OPALE OCCIDENTALE, *Opalus occidentalis* : eſt ou jaunâtre ou noirâtre : la premiere, qui ſe trouve en chypre & dans l'Arabie, domine par le jaune au travers duquel on voit quelques couleurs foibles ; celle

Digitized by Google

qui eſt noirâtre, laiſſe ſortir un éclat d'eſcarboucle ; l'on diroit d'un charbon noirâtre allumé par un côté : on la trouve en Egypte.

Il eſt bien ſingulier que toutes les belles couleurs de l'Opale, ſoient ſuſceptibles de diſparoître ou de changer de modifications, quand on la diviſe en éclats : l'expérience, qui a démontré plus d'une fois ce phénomene, fait croire que tout le jeu éclatant de l'Opale eſt dû à la réfraction des rayons de la lumiere, ſur cette pierre, diſpoſée naturellement pour produire cette réfraction : peut être que l'œil de Chat, l'œil du Monde & le Giraſol ne ſont que des eſpeces d'Opales : au reſte toutes les Opales ſont les ſeules pierres que l'art n'a pû contrefaire avec autant de ſuccès que les autres pierreries.

OPASSUM, eſpece de Philandre. *Voyez* DIDELPHE.

OPERCULES, *Opercula*, ſont les couvercles des coquilles univalves qui ferment leur bouche. *Voyez l'article* OPERCULES *au mot* COQUILLAGE, *vol. II. pag. 86 de ce Dictionnaire.*

OPHIOGLOSSE, ou HERBE SANS COUTURE, ou PETITE SERPENTAIRE, ou LANGUE DE SERPENT, *Ophioglossum*, eſt une plante qui croît dans les lieux humides & quelquefois dans les endroits montagneux où il y a des ſources : ſa racine s'enfonce profondément en terre, elle eſt garnie d'un nombre de fibres aſſez groſſes & ramaſſées comme dans l'*Hellebore*. Voyez *ce mot*. Elle pouſſe une queue haute comme la main, laquelle ſoutient une ſeule feuille, aſſez ſemblable à une petite feuille de poirée, d'un goût douceâtre & viſqueux. Du milieu de cette feuille, c'eſt-à-dire, du bout de la queue, ſort un fruit qui a la figure d'une petite langue applatie, pointue, dentelée, & partagée en pluſieurs petites cellules qui renferment, au lieu de ſemence, une pouſſiere menue qu'elles laiſſent échapper lorſqu'elles viennent à s'ouvrir dans la maturité.

L'Ophioglosſe, tranſplantée dans les lieux ombrageux des jardins, s'y conſerve & repouſſe tous les ans en Avril : elle reſte en vigueur juſqu'au mois de Juin, enſuite elle ſe fanne entierement & diſparoît. Cette plante eſt vulnéraire, on en fait une infuſion au ſoleil avec de bonne huile d'olive : alors c'eſt un baume excellent,

Digitized by Google

tant pour l'intérieur que pour l'extérieur, particulierement dans les maux de gorge violens.

OPHIONOT. *Voyez* MUSIMOM.

OPHITES : *voyez* SERPENTINE.

OPIER. *Voyez* OBIER.

OPIUM ou AMPHION DES INDIENS : *voyez à l'article* PAVOT BLANC.

OPPOBALSAMUM. *Voyez* BAUME DE JUDÉE.

OPPOCALPASUM ou OPOCARBASUM, ſubſtance gommo réſineuſe, qui reſſemble beaucoup à la meilleure myrrhe, & que l'on mêloit du tems de Gallien avec la myrrhe même : il étoit difficile, ſelon cet écrivain, de les diſtinguer l'une de l'autre, ſinon par les effets : c'étoit un ſuc empoiſonné, qui cauſoit l'aſſoupiſſement & l'étranglement ſubit : il dit avoir vu pluſieurs perſonnes mourir pour avoir pris de la myrrhe, dans laquelle il y avoit de l'Opocarbaſum ſans qu'elles le ſuſſent : peut-être n'étoit-ce qu'un ſuc compoſé d'une diſſolution d'*Euphorbe*, dans laquelle on macéroit les *Larmes d'Opium*. Les poiſons de cette eſpece ont été de tout tems auſſi en uſage en Afrique, que l'eſt en Amérique celui des fléches empoiſonnées dans le ſuc du *Mancelinier*. Voyez *ces mots*.

OPPOPANAX : *voyez ſon article au mot* GRANDE BERCE.

OPUNTIA, FIGUIER D'INDE, RAQUETTE, NOPAL, OU CARDASSE ; c'eſt une plante d'Amérique qui ſe fait remarquer, dans les ſerres du jardin du Roi, par ſa forme. Dans ſon pays natal elle devient grande & très belle. On dit communément que les feuilles de cette plante ſortent les unes des autres, mais on pourroit dire, avec plus de juſteſſe, que ce ſont ſes branches; les feuilles ſont proprement ces petits boutons qui paroiſſent toujours aux endroits où les épines croiſſent par la ſuite. Au reſte, puiſque ce que nous appellons des branches, avec Bradley, a toujours été regardé comme des feuilles, nous continuerons à leur donner le même nom que tout le monde.

Il y a pluſieurs eſpeces de ces plantes, qui different principalement par la grandeur de leurs feuilles, la couleur de leurs fleurs & de leurs fruits, & par la couleur & la

Digitized by Google

longueur de leurs épines. En général, elles ont toutes les feuilles de figure ovale ; il y en a des eſpeces qui les ont de près d'un pied de longueur, & d'autres ſeulement de deux ou trois pouces : leurs feuilles ſont ordinairement garnies, de diſtance en diſtance, de nœuds d'épine ; il y en a de ſi longues, que les Indiens s'en ſervent au lieu d'épingles ; d'autres ont les épines ſi courtes qu'on les apperçoit à peine. Les petites épines cauſent des piquures cuiſantes, & quand elles ſont entrées dans la chair, elles ſont quelquefois plus d'un mois à ſortir, ſi on n'a bien ſoin de les chercher ſur-le-champ. Le fruit paroît toujours avant les fleurs ſur cette eſpece de plante, & lorſqu'il ſemble être bien mûr, la fleur s'épanouit au bout ; elle eſt compoſée d'environ dix pétales & d'une grappe de petits filets au milieu. Cette fleur s'ouvre toujours pendant la chaleur du ſoleil, & ſe referme auſſitôt que le ſoleil eſt paſſé. Quand le fruit eſt mûr, il a une reſſemblance groſſiere avec nos figues : *voyez Hiſt. de la Jamaïque de Sloane.* Il eſt ordinairement d'une couleur rouge foncée, & il a cela de particulier, qu'il rend l'urine de celui qui en mange, rouge comme du ſang, ſans cependant lui faire aucun mal. C'eſt le ſuc de ce fruit, qui donne la couleur rouge à la Cochenille qui s'en nourrit ; auſſi cet inſecte nous donne-t-il en teinture une des plus belles couleurs. On dit que les teinturiers Indiens ſe ſervent du ſuc même du fruit pour teindre en rouge.

Les fleurs des Opuntia ſont jaunes pour l'ordinaire, à l'exception d'une eſpece qui a des fleurs couleur d'écarlate ; mais cette eſpece eſt plus tendre, plus difficile à conſerver, & plus ſujette à pourrir que les autres. Les unes ſe plaiſent à ramper ſur la terre, d'autres croiſſent plus droites ; mais toutes aiment les endroits pierreux & les rochers. Ces plantes demandent une chaleur proportionnée au climat d'où elles viennent : il y en a une petite eſpece à feuilles rondes, qui vient d'Italie ; on peut la laiſſer dehors tout l'hiver ; & elle porte du fruit en abondance. Les eſpeces de la Caroline & de la Virginie, peuvent auſſi réſiſter en plein air à l'abri d'une muraille bien expoſée. On les multiplie toutes en plantant des feuilles ſimples à deux pouces de profondeur.

Digitized by Google

Les Indiens plantent & cultivent autour de leurs habitations ces Nopals, ſur leſquels ils eſperent de faire pluſieurs recoltes dans l'année. Ces prétendues feuilles, comme celles de quantité de plantes graſſes des pays chauds, peuvent reſter longtems hors de terre, ſans ſe deſſécher & reprendre étant fichées en terre. L'avantage qu'on en peut tirer pour la nourriture des Cochenilles, (inſectes qui ſont l'objet d'un très riche commerce) donne lieu à quelques Américains d'y employer des terres inutiles, trop maigres, ou comme épuiſées par d'autres plantations: elles y croiſſent juſqu'à la hauteur de huit pieds, quand on a bien ſoin d'empêcher l'herbe de croître aux environs. *Voyez* COCHENILLE.

OR, *Aurum*, eſt un métal ordinairement jaune, peu dur, peu élaſtique, à peine ſonore, mais très compacte; il ſurpaſſe tous les autres métaux en flexibilité, en peſanteur, en ductilité, en tenacité & en valeur. L'or n'eſt altéré, ni par l'air, ni par l'eau, ni par le feu des fourneaux. Il tombe au fond du vif argent qui le diſſout en tout ou en partie; tandis que tous les autres métaux y ſurnagent juſqu'à ce qu'ils aient été diſſous par ce menſtrue.

Nous diſons que l'Or eſt le métal le plus malléable; c'eſt ce que l'art du Bateur d'Or & celui du Tireur d'Or démontrent tous les jours: le premier peut multiplier une étendue donnée d'Or, cent cinquante-neuf mille quatre-vingt-douze fois, au moyen d'un fourreau de parchemin, de la baudruche & du marteau. On lit dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences*, *ann.* 1713, qu'une once de ce métal peut être tirée en un million quatre vingt-quinze mille pieds de long, c'eſt-à dire, en une ligne de ſoixante treize lieues de long, à deux mille cinq cens toiſes la lieue. Enfin l'idée avantageuſe que nous avons de l'Or eſt fondée ſur ſon excellence réelle.

L'Or varie par la dureté, la couleur & la peſanteur; ce qui provient peut-être de ſes degrés de pureté: c'eſt ainſi que l'Or d'une Guinée, eſt, à volume égal, moins peſant que le Louis d'Or, celui-ci moins que le Ducat dont le pied cube peſe vingt & un mille deux cens vingt onces. L'Or de Siam eſt moins caſſant que le nôtre, & le ſon des cordes de clavecin, qui en ſont faites, eſt infiniment

infiniment plus grave. Ce métal montre dans l'endroit de la fracture de petits angles prismatiques; sa couleur est plus ou moins foncée. L'Or d'Europe est plus haut en couleur que celui d'Amérique. Ce dernier est pâle, & l'on prétend que celui de Malacca, en Madagascar, est tout-à-fait pâle & se fond aussi promptement que du plomb. L'Or entre en fusion un peu plus facilement que le cuivre, & aussitôt après avoir rougi: on remarque que lorsqu'il se fond il prend une couleur d'aigue-marine, ou de bleu céladon. Il est de tous les métaux, celui qui s'échauffe le plus dans le feu, & qui s'amalgame le plus facilement avec le mercure: on diroit qu'il y a une sympathie entre ces deux métaux. C'est un axiôme en Métallurgie, que l'Or n'est jamais minéralisé par le soufre ni par l'arsenic; mais la seule vapeur d'un grain d'étain suffit pour ôter la propriété malléable de ce métal. Le menstrue ou dissolvant de l'Or est l'eau regale: si l'on en précipite la dissolution par un alcali volatil, on en obtiendra une poudre aurifique, fulminante, qui détonnera avec soixante quatre fois autant de force élastique qu'un pareil volume de poudre à canon.

L'Or se trouve dans des mines qui lui sont propres, ou particulieres, comme en Asie, à Aracan, & dans le Pegu, au Japon & près de Batavia, dans la Guinée, en Afrique, sur-tout à l'endroit nommé *la Côte d'Or* (M. de la Chapelle a observé que l'Or de Guinée ne peut se battre en feuilles, ni se tirer par la filiere); à Malacca, en Madagascar. En Europe, on rencontre des mines d'Or en Suéde, en Norwege & en Hongrie. Dans l'Amérique l'Or se trouve dans le pays de Maricabo, à Valdivia dans le Chili, dans la Province de Quito, dans le Potosi au Pérou, dans le Mexique & dans le Bresil.

Les Gallions d'Espagne importent de ces dernieres contrées l'Or en barres ou en lingots, par la voie de Cadix.

L'Or Vierge est d'une couleur jaune aurore; sa matrice ordinaire est le quartz, quelquefois la pierre cornée, souvent le fer & l'argent; tantôt il est en petits points ou en grains, tantôt en feuilles, ou en masses, ou en rameaux. On reconnoît facilement, que les grains jaunes que l'on voit dans une pierre, sont de l'Or, quand

Digitized by Google

avec la pointe d'un ciſeau on y trace facilement des lignes, ou quand en lui faiſant recevoir la vapeur du mercure, il blanchit; & que jetté dans le feu, il ne ſe détruit point. C'eſt par un procédé ſemblable qu'on a reconnu que la mine de Carthagene, au Méxique, dont le métal reſſemble tout-à-fait à une mine de cuivre chatoyante grillée, étoit de l'Or.

On trouve auſſi de l'Or dans la belle eſpece de *Lapis Lazuli* de Perſe: *voyez ce mot.* Combien de ſables de rivieres ſont aurifères, ſur-tout à l'endroit où elles font angle! Rien ne reſſemble mieux à des grains de mica. Nous avons pluſieurs rivieres en France qui en contiennent des quantités trop petites pour mériter attention; tels ſont le Rhin; le Rhone, dans le pays de Gex; le Doux, en Franche Comté; le Céſe, dans les Cevennes; le Gardon, près Montpellier; la Rigue, près Pamiers; l'Arriége, dans le Pays de Foix; la Garonne, près de Toulouſe: *voyez à ce ſujet un Mémoire de M. de Réaumur dans les Mém. de l'Acad. des Sciences, ann.* 1708, *p.* 108. *& ſuiv.* & *l'Hiſtoire de l'Academie des Belles Lettres, T. XXI, pag.* 24. à l'occaſion du Pactole. On abandonne ces paillettes d'Or aux recherches des gens du pays, dont la peine eſt rarement récompenſée par les découvertes qu'ils font. Il y a des rivieres dans la Caramanie & la Siléſie, où l'on trouve des grains d'Or gros comme des pois; il eſt certain qu'en retrogradant & fouillant avec attention les bords de ces rivieres, au-deſſus du lieu où elles font angle, l'on parviendroit à découvrir la miniere, peut-être que les Souverains feront un jour exécuter ce projet chacun dans leurs États.

On nomme *Paillotteurs* ceux, qui, par le moyen d'une Sébille, (eſpece d'écuelle ou de vaiſſeau profond de bois, dont l'intérieur eſt tout ſillonné ou rempli de rainures), lavent le ſable des rivieres, pour en retirer la ſubſtance métallique précieuſe. Lemery, *Dict. des Drogues, p.* 11, dit qu'on voit beaucoup de Négres en Afrique, qui ne ſont employés qu'à plonger & aller chercher de l'Or. On en ramaſſe auſſi de cette maniere une grande quantité dans le Pérou. M. Fréſier prétend qu'on y trouve ſouvent dans le fond des rivieres de l'or en

Digitized by Google

petites maſſes, du poids de quatre livres, & quelquefois de beaucoup plus conſidérables; c'eſt dit-il, ce qu'on nomme *Pépites*.

Lorſque l'Or eſt répandu dans différentes eſpeces de terres ou de ſables, il n'a point de figure déterminée: il y en a auſſi de différentes couleurs, qui ſont comme maſquées; il eſt ordinairement ſemblable à de petites pointes d'épingles. On en trouve cependant une eſpece, qui eſt ſous la forme de petits grenats bien rouges, & tranſparens: c'eſt ce qu'on appelle *Grenats d'Or*; on en trouve aux Monts Crapacks en Hongrie.

Quand on trouve l'Or pur, on l'appelle *Or natif* ou *Or Vierge*: il eſt facile à graver; c'eſt celui de la premiere eſpece. L'Or, qui forme des eſpeces de filons dans des pierres, ou ferrugineuſes, ou ſchiſteuſes, ou quartzeuſes, eſt celui de la ſeconde eſpece: l'Or qui ſe rencontre dans les glaiſes & les ſables, & qui eſt en petites paillettes, n'a beſoin que d'une ſimple lotion pour en être ſéparé: cet Or de lavage eſt celui de la troiſieme eſpece, on l'appelle *Or paléole*: enfin l'Or qui eſt en grains, & que des Plongeurs retirent des rivieres eſt celui de la quatrieme eſpece, il s'appelle *Or pépite*, c'eſt le moins bon, il n'eſt gueres qu'à dix huit karats.

La méthode uſitée pour l'extraction & la purification de ce métal interpoſé dans les pierres, conſiſte dans le lavage, le pilage, l'amalgame, & l'ignition. S'il y a mêlange de métaux, l'on a recours, ou aux diſſolvants, ou à la fuſion: le procédé en eſt fondé ſur le même principe, que pour le traitement de la mine d'*Argent*. Voy. *ce mot*, & ce qui en eſt dit dans notre *Minéralogie*; mais particulierement dans le *Dictionnaire de Chymie*.

L'Or n'eſt pas ſeulement un moyen général d'échange entre les peuples, il devient une ſource de chefs d'œuvres dans les mains induſtrieuſes d'une multitude d'Ouvriers.

On trouve chez les Batteurs d'Or de quatre ſortes d'Or en feuilles. Le plus beau ſert aux Damaſquineurs, on l'appelle *Or d'épée*: la ſeconde ſorte eſt employée par les Armuriers, on le nomme *Or de Piſtolet*: la troiſieme ſert pour dorer les livres, on l'appelle *Or de Relieur*;

Digitized by Google

le quatrieme, enfin, ſert aux Peintres & en Pharmacie; on l'appelle *Or d'Apothicaire.*

Les Doreurs ſe ſervent d'un mêlange d'Or & d'Argent qu'ils appellent *Amalgame d'Or & d'argent*, parce qu'il s'étend facilement ſur les ouvrages. On dore ſur les métaux, ou ſur les cuirs, ou ſur le bois, ou ſur les lambris de pierre. Ceux qui dorent ſur le bois commencent par l'enduire de pluſieurs couches de blanc, enſuite de jaune, enfin d'une pâte compoſée de bol & de molybdæne, &c. c'eſt ſur cette derniere couche, mouillée avec de l'eau gommée ou collée, qu'on applique la feuille d'Or. On doit à M. de Montamy la maniere de retirer ce métal précieux employé ſur le bois: elle conſiſte à faire ſubir une ſimple ébullition au bois doré; le métal s'en détache avec la colle qui l'aſſujettiſſoit, on évapore l'eau, il reſte une matiere qu'on pulveriſe & qu'on jette auſſitôt dans le feu pour bruler la portion de colle, puis l'on procede par la voie de l'amalgame avec le mercure en la maniere uſitée.

Les ouvriers appellent *Or trait*, un lingot d'argent doré au feu & qui a paſſé par la filiere. L'*Or en lame* qui eſt preſque le même, eſt un fil applati entre deux rouleaux d'acier poli; on l'emploie, comme l'*Or filé*, dans la fabrique des étoffes de ſoie ou des broderies.

Ce que l'on appelle *Or en coquille*, ſont les bactréoles, c'eſt-à dire, les rognures de feuilles d'Or, qu'on broie & qu'on incorpore avec du miel; on les met enſuite dans de petites coquilles: cet Or ainſi préparé ſert aux Peintres en mignature.

Les Orfévres déſignent la pureté de l'Or par le mot *Karat*. Un karat eſt la vingt-quatrieme partie du titre de l'Or: l'Or pur eſt nommé *Or à vingt-quatre karats*. Le karat eſt un ſcrupule; le ſcrupule eſt 24 grains ou le tiers d'un gros; ſi l'Or diminue au feu d'un vingt-quatrieme, il n'en reſtera plus que vingt-trois parties, & l'on dira *Or à vingt-trois karats*. On détermine auſſi le karat d'Or par l'épreuve de la *Pierre de touche*. Voyez *ce mot.*

OR BLANC: *voyez* PLATINE.

OR DE CHAT: *voyez au mot* MICA.

ORAGE, nom que l'on donne, ou à une tempête de

vent ſur mer, ou à une groſſe pluie ſouvent mêlée d'éclairs & de tonneres, ou de grêle ; alors les nuées ſont fortement agitées. Ce phénomene n'eſt jamais univerſel : il ſuit le courant d'un vent impétueux, qui ſiffle & tourbillonne ; auſſi ne ſe fait-il ſouvent remarquer que dans une petite étendue de quelques contrées, mais il n'y répand pas moins l'épouvante, la déſolation & l'horreur C'eſt dans des inſtans ſemblables, que des campagnes fleuries ſe convertiſſent en des déſerts d'un aſpect affreux. La cauſe des orages tient au ſyſtême des autres météores, tels que les *vents*, les *tourbillons*, le *tonnere*, les *éclairs*, la *groſſe pluie*, &c. Voyez *ces mots.*

ORANGER, *Malus Aurantia.* L'Oranger eſt un arbre des plus beaux, par la blancheur & l'odeur ſuave de ſes fleurs, par ſes feuilles d'un beau verd, & dont il n'eſt jamais dépouillé, par ſes fruits couleur d'or, & ſur-tout par le ſpectacle agréable qu'il réunit en même-tems, de boutons, de fleurs épanouies, & de fruits. Quoique cet arbre ne ſoit naturel qu'aux Provinces méridionales de la France, il fait l'ornement de nos plus beaux jardins, parcequ'on l'éleve en caiſſe, & qu'on le garantit, dans les ſerres, des rigueurs de l'hiver. Louis XIV étoit ſi grand admirateur de cet arbre, qu'il avoit toujours des orangers en fleurs, même pendant l'hiver, dans une gallerie de ſon Palais, où ils étoient *placés* ſur des pieds d'eſtaux dans des caiſſes gravées & argentées. Pour parvenir à lui procurer ce délicieux ſpectacle au milieu de l'hiver, les jardiniers choiſiſſoient un nombre d'arbres ſuffiſans, ceſſoient de les arroſer juſqu'à ce que les feuilles tombaſſent, & ayant mis enſuite de la terre nouvelle ſur la ſurface de leurs caiſſes, ils les arroſoient ſouvent dans un réduit garni de vitrages, d'où ils ne ſortoient que chargés de fleurs & de feuilles nouvelles.

Parmi les diverſes eſpeces d'Orangers, il y en a deux principales, dont le fruit eſt en uſage parmi nous ; ſavoir, l'*Oranger à fruit aigre* ou *bigaradier*, & l'*Oranger à fruit doux.* Il n'y a aucune différence pour le port, les feuilles & les fleurs de ces deux ſortes d'Orangers. La deſcription que nous allons en donner, con-

Digitized by Google

viendra donc aux deux, ſi ce n'eſt pour les fruits qui ont des différences bien ſenſibles.

L'Oranger devient d'une hauteur médiocre ; ſes racines ſont jaunes & s'étendent beaucoup : le bois du tronc eſt dur, compact, blanc vers le cœur, odorant : ſes feuilles ſont toujours vertes, épaiſſes, liſſes, portées ſur des queues feuillées, & qui repréſentent la figure d'un cœur ; remplies d'une infinité de petites cellules huileuſes, tranſparentes, qui paroiſſent autant de petits trous, de même que dans le mille-pertuis. Ses fleurs ſont en roſe, odorantes, compoſées de cinq pétales blancs, diſpoſés en rond. Dans le Bigaradier le piſtille ſe change en un fruit preſque ſphérique. Avant que d'être mûr, il eſt de couleur verte, amer, âcre & piquant à la langue ; lorſqu'il eſt mûr, on exprime des cellules intérieures du fruit un ſuc acide. Les Bigarades ſont d'un jaune pâle : au lieu que les Oranges douces ſont d'une couleur vive de ſafran ; leur jus eſt doux & agréable.

Ces arbres ſont naturels à nos Provinces méridionales : dans les Iſles d'Hyeres & en Provence, ils forment des forêts agréables par leur verdure qui ne change point, & par les fruits, dont ils ſont toujours chargés. Les feuilles, les fleurs, l'écorce, la moëlle & la graine des Orangers ſont d'uſage. Cet arbre nous charme trop par ſa beauté, pour que nous ne diſions pas quelque choſe ſur ſa culture. M. de la Quintinie a donné un Traité ſur cet objet.

L'Oranger doux eſt le préférable, tant pour la beauté de ſes feuilles, que pour la bonté de ſon fruit. L'Oranger de la Chine ne fait jamais un bel arbre ; car il a toujours l'air malade, & ſon fruit mûrit rarement. L'Oranger de Gênes, à feuilles de pluſieurs couleurs, mérite d'être placé dans un jardin, comme une rareté, à cauſe de la beauté de ſes feuilles.

On peut élever des Orangers par le moyen de quelques jeunes Orangers qui nous viennent de Provence ou de Gênes, ou en ſemant des pepins de Bigarade dans une terre préparée : on les greffe enſuite. Une caiſſe de douze ou quinze pouces leur ſuffit juſqu'à l'âge de ſept ou huit ans ; alors on les tranſplante dans la derniere

Digitized by Google

caiſſe, qui doit avoir vingt ou vingt-quatre pouces de large. Une bonne terre pour les Orangers, eſt un mélange d'un tiers de terreau de brebis, repoſé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, & d'un tiers de terre graſſe de marais. En taillant l'Oranger, on cherche à lui donner une belle forme. Lorſque par maladie un Oranger jaunit, on lui donne une nouvelle terre, ou bien on taille toutes les racines gâtées, & on ne l'expoſe au ſoleil que pendant deux ou trois heures. S'il eſt attaqué par les gallinſectes qui le ſucent, on doit frotter l'arbre avec du vinaigre. Il faut ſur-tout défendre les Orangers du froid & du vent. Le fumier à contre-tems leur eſt également pernicieux : on n'en doit jamais mettre de celui de vaches ni de pourceaux ; tous les autres doivent être bien conſommés, & mis avec prudence. Quoique ces arbres aiment l'ombre, ils périſſent bientôt lorſqu'on leur donne trop d'humidité ; le fumier de brebis ou de chévre, trempé dans l'eau dont on arroſe les Orangers, les rend ſains & vigoureux. L'effet que produiſent les arroſemens fréquents & trop abondans ſur ces arbres, eſt de faire jaunir, & ſouvent tomber les feuilles ; ils languiſſent un an ou deux ſans pouſſer aucune tige, & à la fin ils meurent entierement. On doit ſerrer les Orangers depuis le milieu d'Octobre juſqu'au retour de la belle ſaiſon. Il y a dans le *Journal Economique pour le mois de Juillet, année* 1757, un *Mémoire ſur la culture des Orangers*, où l'on démontre qu'on doit préférer de les mettre dans des pots de terre, plutôt que dans des caiſſes, à l'exemple des Gênois, parceque ces pots s'échauffent plus aiſément, ſe réfroidiſſent moins vite, & conſervent mieux tous les ſels de la terre que les caiſſes.

Les fleurs d'orange, à cauſe de leur odeur agréable qui eſt préférée à celle des roſes, de l'ambre & du muſc, ſont fort en uſage parmi nous, ſoit dans les parfums, ſoit dans les aſſaiſonnemens. On en tire, par la diſtillation, une eau qui eſt céphalique, ſtomachique, hyſtérique, & une huile eſſentielle, qui porte le nom de *Néroly* ; c'eſt un excellent parfum. On fait avec ces fleurs des conſerves différentes, ſoit ſolides,

ſoit molles; des tablettes qui ſont très agréables au goût & que l'on ſert au deſſert, ou que l'on mêle dans les médicamens pour corriger leur goût déſagréable, & pour fortifier l'eſtomac. On fait auſſi, avec ces fleurs, un ratafiat délicieux. On confit les écorces de ce fruit. Tout le monde ſait combien la pulpe d'orange douce eſt agréable. On prétend que ſi on mange une orange douce toute entiere avec l'écorce, avant l'accès de la fievre intermittente, & ſur-tout de la fievre tierce, elle arrête ſouvent l'accès, & guérit quelquefois la fievre. Enfin, avec le ſuc exprimé d'oranges aigres, délayé dans l'eau & adouci avec le ſucre, l'on fait une boiſſon, que l'on appelle communément *Orangeat* ou *Orangeade*; c'eſt un bon rafraîchiſſant.

ORANG-OUTANG, nom que l'on donne, aux Indes Orientales, à l'*Homme ſauvage*, eſpece de *Singe*. V. *ces mots*.

ORBIS, nom que les Voyageurs donnent au *Poiſſon rond*, & quelquefois à la *Lune poiſſon*. Voyez *ces mots*.

ORCA eſt le cétacée que les Anglois appellent *Witlepoole*, & les Naturaliſtes *Epaular*. Voyez *au mot* BALEINE.

ORCANETTE, *Anchuſa*, eſt une eſpece de Bugloſe, qui croît dans le Languedoc & dans la Provence aux lieux ſabloneux. Sa racine eſt groſſe comme le pouce, rouge en ſon écorce, blanchâtre en ſa partie ligneuſe: elle pouſſe pluſieurs tiges, hautes de huit pouces ou environ, ſe courbant vers la terre. Ses feuilles ſont ſemblables à celles de la bugloſe ſauvage, longues, garnies de poils rudes; ſes fleurs ſont en entonnoir, à pavillon découpé, de couleur purpurine: il ſuccede à chacune quatre ſemences griſâtres, qui reſſemblent à une tête de vipere.

On fait ſécher la racine d'Orcanette au ſoleil, & on l'envoie aux Droguiſtes qui la débitent: on choiſit celle qui eſt nouvellement ſéchée, un peu flexible, de couleur rouge foncée extérieurement, rendant nne belle couleur vermeille quand on en frotte l'ongle. On s'en ſert pour donner une teinture rouge à l'onguent roſat, à des pommades, à de la cire, à de l'huile, étant infuſée dedans: il n'y a

Digitized by Google

que ſon écorce qui colore : l'intérieur n'eſt point colorant. Cette racine eſt aſtringente ; priſe en décoction, elle arrête le cours de ventre.

On nous apporte quelquefois du Levant une eſpece d'Orcanette, appellée *Orcanette de Conſtantinople ;* c'eſt une racine preſque auſſi longue & groſſe que le bras, mais d'une figure particuliere ; car elle paroît, dit Lémery, un amas de grandes feuilles, entortillées comme le tabac à l'andouille, de couleurs différentes, dont les principales ſont un rouge obſcur, & un très beau violet ; il paroît au haut de cette racine une ſorte de moiſiſſure blanche & bleuâtre. Dans le milieu l'on trouve une petite écorce mince, roulée, d'un beau rouge en dehors & blanche en dedans. Quoique cette racine paroiſſe artificielle, elle rend une teinture encore plus belle que la nôtre.

Comme la teinture de l'Orcanette ne conſiſte que dans le rouge dont ſa ſuperficie eſt couverte, Pomet conſeille, avec raiſon, de préférer celle qui eſt menue à une plus groſſe : on la tire de Marſeille & de Niſmes.

OREILLE D'ANE. *Voyez* CONSOUDE GRANDE.

OREILLE D'HOMME. *Voyez* CABARET.

OREILLE DE JUDA. *Voyez au mot* CHAMPIGNON.

OREILLE DE LIEVRE. *Voyez* PERCE-FEUILLE VIVACE, *au mot* PERCE-FEUILLE.

OREILLE DE MER ou ORMIER, *Haliotis*, eſt un coquillage univalve, fait en baſſin ovale, qui ſe trouve ſur les côtes de la Bretagne, & très communément dans l'Inde.

Il eſt très fortement attaché aux rochers à fleur d'eau, & l'on a beaucoup de peine à l'en détacher, ainſi que le Lépas. L'Ormier a une ſorte de reſſemblance avec l'oreille d'homme. M. d'Argenville dit que le poiſſon meurt dès qu'il eſt détaché du rocher : ſa chair eſt jaunâtre, & l'on en mange. Cet Auteur dit auſſi qu'il vuide ſes excrémens par les trous qui ſont ſur la ſuperficie de ſa coquille. A meſure que l'animal grandit, il fait un nouveau trou à ſa coquille, & en ferme un autre : on voit de ces coquilles qui ont deux trous ; d'autres en ont communément ſix, ſept ou huit. Ces trous ſont diſpoſés ſur une ligne courbe, cependant parallele à la lon-

Digitized by Google

gueur de la coquille. Les trous qui ont été bouchés, paroiſſent toujours ſous la forme de mamelons. M. Adanſon dit en avoir compté juſqu'à cinquante. Lorſque l'Oreille de mer eſt en marche, ſon pied déborde beaucoup l'étendue de la coquille, qui eſt revêtue en ſon ſommet de quelques ſpires : ſa couleur eſt aſſez variée ; il y en a d'un cendré noir, de vertes, de rougeâtres, avec une très belle nacre en dedans, dont la couleur paſſe alternativement du blanc au verd, du verd au violet mêlé de pourpre, ſuivant les différens aſpects, ſous leſquels on la regarde. La ſurface extérieure de la coquille eſt coupée par un nombre infini de ſillons creuſés légerement, & qui vont, en prenant la courbure d'un demi-cercle, ſe répandre ſur toutes les parties du bord droit de la coquille, où ils ſe perdent. Les ſpires qui paroiſſent en relief en dehors, ſont en creux en dedans. Ces coquilles ont communément trois pouces de longueur, deux pouces de largeur, & environ un pouce de profondeur. La levre droite eſt courbée en arc, mince dans les jeunes, épaiſſe dans les vieilles. La levre gauche, au contraire, eſt épaiſſe, repliée comme un large bourrelet au dedans de la coquille, & nacrée comme elle : on trouve auſſi de ces coquilles plus allongées, d'autres fois plus courtes qu'ovales. Le nombre des ſillons, comme des trous, augmente avec l'âge ; on compte quelquefois dans les grandes & vieilles Oreilles de mer neuf trous & cent cinquante-quatre ſillons ; tandis que les jeunes n'ont ſouvent que trois ou quatre trous & cinquante ſillons. Les vieilles d'entre ces coquilles ſont preſque toujours couvertes d'un limon gras & verdâtre, ou enveloppées d'une croûte pierreuſe, qui les défigure : Il faut les en dépouiller pour découvrir leur couleur naturelle, qui eſt un fond rouge marbré de blanc : la partie nacrée eſt ſouvent ſurſemée d'eſpeces de perles.

M. Adanſon dit qu'il y a peu de coquillages, dont l'animal ſoit auſſi varié pour la couleur : tous les rochers de la côte du Sénégal, nourriſſent, dit-il, une grande quantité de ce coquillage ; les Negres en mangent beaucoup.

OREILLE D'OURS ou AURICULE, *Auricula urſi.* C'eſt une des plantes les plus agréables, par la va-

Digitized by Google

riété de ſes eſpeces, la beauté des couleurs & l'odeur ſuave de ſes fleurs, & par la durée de ſes bouquets. On contemple, avec plaiſir, la richeſſe du pinceau de la Nature, ſur un théâtre garni des eſpeces de ces plantes. Ces fleurs méritent, avec raiſon, les ſoins de l'Amateur de la belle nature.

L'Oreille d'ours eſt une plante dont les feuilles ſont longues de deux à trois pouces, polies, graſſes, tantôt dentelées, tantôt entieres, & d'un goût amer; le nom de cette plante lui eſt venu de la reſſemblance de ſes feuilles avec l'oreille d'un ours. Du milieu de ſes feuilles s'élevent des tiges qui ſoutiennent en leur ſommet des fleurs en forme d'un tuyau évaſé en entonnoir à pavillon, & découpé en ſix ou ſept parties. Ces fleurs varient en couleur ſuivant les eſpeces.

Les Amateurs les diſtinguent en trois claſſes, l'*Oreille d'ours pure*, la *panachée* & la *bizarre*. La pure eſt celle qui n'a qu'une couleur, comme rouge, cramoiſi, violet, pourpre, &c. Les jaunes & les blanches ſont dégénérées: on préfere les pures, parcequ'elles ſont grandes, plus étoffées, plus veloutées. Les panachées ont leurs partiſans, on exige que leur panaches ſoient nets; les panaches blanc de lait & d'un jaune doré, ſont les plus beaux. Les bizarres ont diverſes couleurs oppoſées comme le blanc au noir dans le même fleuron. Le caractere de la *belle* Oreille d'ours, eſt d'avoir la fleur ronde, l'œil grand rond, net, n'anticipant point dans la couleur; que les piſtiles ſoient placés à fleur de l'œil, le rempliſſent & le ſurpaſſent: les Curieux exigent encore d'autres qualités qu'il ſeroit trop long d'expliquer. Les Oreilles d'ours eſtimées les plus belles, ſont toutes ſimples; celles qui ſont doubles n'ont point l'œil qui eſt la principale beauté de cette fleur, & ne ſe ſoutiennent pas. Un point eſſentiel dans la culture des fleurs, eſt d'approprier la nature du ſol à l'eſpece de fleur: c'eſt de la Nature qu'il faut apprendre l'expoſition, & l'eſpece de terre dans laquelle elles ſe peuvent plaire.

L'Oreille d'ours eſt une plante humide, montagneuſe, & qui aime l'ombre: il lui faut une terre qui réponde à ſon tempérament, & qui conſerve toute ſa fraîcheur. La terre la plus appropriée à cette plante, eſt un mé-

Digitized by Google

lange de terre de taupiniere, de curures de riviere ou de foſſés de prés, avec un peu de terreau de fumier de cheval ou de vache. Il eſt eſſentiel, lorſqu'on empotte une plante, de ménager l'écoulement des eaux ſuperflues; c'eſt pourquoi il faut mettre, au fond du pot, une écaille d'huître ſur le trou. La terre des Oreilles d'ours ne demande à être renouvellée que tous les trois ans; plus ſouvent, on courroit riſque d'avoir de médiocres fleurs, tant la nature des alimens influe ſur la ſtructure organique. On peut faire cette opération au commencement de Mars, ainſi que celle de les œilletonner. On ſépare, dans la longueur de toute la racine, les œilletons avec le doigt ou avec un couteau de buis; la plante principale en porte des fleurs plus belles & plus fortes : on éleve ces œilletons ſéparés. Le Fleuriſte attentif enduit la bleſſure avec la térébenthine de Veniſe, qui empêche l'eau de pénétrer & de pourrir la racine. On laiſſe fleurir ces plantes dans un endroit où il y a très peu ou point de ſoleil, parcequ'il en brûleroit les nuances. Le goût du Fleuriſte ſe fait remarquer dans l'art de diſpoſer les fleurs ſur ſon théâtre, afin de les faire contraſter, & d'en relever les beautés par leur oppoſition. C'eſt dans le tems de la floraiſon, que l'Amateur apperçoit que les panachées ou anciennes bizarres dégénerent, ce qui ſe reconnoît quand elles deviennent entierement de la couleur dont elles panachoient. La beauté altérée ne reviendra plus. Les pots doivent être conſervés à l'ombre, même lorſque la fleur eſt paſſée : le Fleuriſte ne doit jamais épargner les plus petits ſoins. La meilleure maniere de les conſerver, eſt de les mettre dans une ſerre (froide ou non) parceque ces plantes ne craignent pas la gelée. Il faut dépotter tout œilleton, dont les feuilles ſe recoquillent, afin de le garantir de la pourriture, dont c'eſt une marque infaillible : on y remédie en coupant le navet juſqu'au vif. Lorſqu'on veut avoir de belles fleurs, il faut ſemer, & ſe fier à la nature, qui eſt inépuiſable dans ſes couleurs, ſur-tout ſur les oreilles d'Ours, dont les eſpeces ne ſe reproduiſent jamais ſans variétés. Il faut faire choix, pour ſemence, de la graine des plus belles fleurs, des plus grandes, des plus veloutées & des plus foncées en couleur, avoir

Digitized by Google

ſoin que la graine ait toutes les qualités requiſes de maturité. Il faut ſemer en Décembre, dans des terrines, ſur une terre préparée, ainſi que nous l'avons dit, & recouvrir la graine avec une terre ſéche tamiſée, environ de l'épaiſſeur d'un liard : il eſt eſſentiel de ne les arroſer qu'avec un arroſoir très fin. Dès le mois d'Avril la graine commence à lever ; lorſque le plant a ſix feuilles, on le repique, & au bout de deux ans l'Amateur choiſit dans le nombre de celles que la Nature a pris plaiſir à embellir. Il eſt, dans la culture de ces fleurs & des autres que l'on cultive par prédilection, mille petits ſoins qui font le plaiſir de l'Amateur. C'eſt vraiement dans la culture des fleurs & celle des fruits, que l'on admire l'empire que l'Auteur de la Nature a accordé à l'homme ſur ces individus. Avec quel délice ne voit-il pas paroître par ſes ſoins de nouvelles beautés inconnues juſqu'alors ? Par combien de titres l'Oreille d'ours mérite-t-elle d'être chérie ! elle le diſpute à la tulipe, par ſon brillant, par ſon étoffe veloutée ; elle a de plus une odeur ſuave, un air fin. Sans vouloir relever ſes attraits par la comparaiſon avec les autres fleurs cultivées par les Curieux, deux mots font ſon éloge : elle fleurit deux fois par an, & ſon feuillage eſt toujours verd. L'Oreille d'ours eſt la *Sanicle des Alpes*: ſes feuilles ſont vulnéraires & bonnes pour les coupures.

L'*Oreille d'ours de Mycone*, dont on ſe ſert plus communément en Médecine, eſt une ſorte de petit bouillon blanc, qui croît naturellement ſur les Pyrenées & en Catalogne, ſur le Mont-Ferrat, & autres lieux ombrageux. Ses racines ſont auſſi déliées que des cheveux ; ſes feuilles ſont éparſes & courbées ſur terre, ayant à-peu-près la figure de celles de la bourrache, un peu découpées, & chargées de poils. Il s'éleve, d'entre ces feuilles, deux ou trois petites tiges, hautes de huit pouces, rondes, ſolides, pleines de ſuc, rougeâtres, & d'un goût aſtringent. Les fleurs ſont bleues, à une ſeule feuille diſpoſée en roſe. A cette fleur paſſée ſuccede un petit fruit ovale, qui ſe diviſe en deux loges, remplies de ſemences menues anguleuſes. Cette plante priſe en décoction, eſt eſtimée propre pour la gravelle : on en fait diſtiller une eau, dont les Eſpagnols ſe ſervent pour la

Digitized by Google

toux ; & par cette raiſon, ils ont donné, à cette plante, le nom de *Yerva tuſſera*.

OREILLE DE RAT ou DE SOURIS : *voyez* PILOSELLE.

OREILLE DE SOURIS, *Myoſotis*, eſt un genre de plante, qui, ſelon Lémery, differe de la Morgeline par la figure de ſon fruit. M. de Tournefort en a cité de pluſieurs eſpeces. L'Oreille de Souris la plus uſitée, croît aux lieux montagneux, notamment ſur les Alpes ; ſa racine eſt fibrée ; ſes tiges, qui ſont couchées à terre, ſont velues & garnies de petites feuilles lanugineuſes, faites comme des oreilles de ſouris : ſa fleur eſt à pluſieurs feuilles, diſpoſées en roſe ; il lui ſuccede une capſule qui a la figure de la corne d'un bœuf, & qui renferme pluſieurs ſemences menues, arrondies : cette plante eſt aſtringente, rafraichiſſante ; & ſa racine eſt eſtimée propre pour les fiſtules lachrymales.

OREILLERE, *voyez* PERCE-OREILLE.

OREILLETTE : *voyez* CABARET.

ORFRAYE : *voyez au mot* FRESAYE.

ORGE, *Hordeum*. Les Botaniſtes font mention d'un nombre aſſez conſidérable d'eſpeces, ou de varietés d'Orges ; mais nous ne parlerons ici que de celles que l'on cultive communément.

L'Orge, comme toutes les autres plantes dont la tige eſt en tuyau, a beaucoup de racines fibreuſes : ſa tige a 2 à 3 pieds de hauteur, & eſt garnie de cinq à ſix nœuds, à chacun deſquels naiſſent des feuilles aſſez ſemblables à celles du chiendent, & verdâtres : ſes épis ſont compoſés de paquets de fleurs, garnies en leur baſe de filets barbus, & auxquelles ſuccedent des graines longues, pâles ou jaunâtres, farineuſes, pointues & renflées en leur milieu : un même grain pouſſe pluſieurs tuyaux ; chaque tuyau qui eſt penché vers terre, porte en ſon épi quelquefois vingt grains ſur chaque côté.

Il y a une eſpece d'Orge, qu'on peut appeller *Orge d'hiver*, parcequ'elle ſe ſeme en même-tems que le Froment ; on la nomme en françois *Orge quarré*, parceque les grains qui ſont rangés ſur quatre lignes paralleles, donnent une forme quarrée à l'épi ; on la nomme auſſi *Eſcourgeon*. Les grains en ſont fort gros. Les

Digitized by Google

Braſſeurs font uſage de ce grain, ſoit ſeul, ſoit mélangé avec du Froment pour faire la Bierre.

On peut faire avec l'Eſcourgeon, des prés artificiels; on le coupe en verd, on le donne aux chevaux & aux ânesſes dont on tire le lait pour les malades : on pourroit en faire une ſeconde coupe, mais pour l'ordinaire on laboure la terre, & on y ſeme des haricots ou des pois. Il eſt bon d'avertir ici, avec M. Duhamel, que l'herbe de Froment, donnée en trop grande quantité aux beſtiaux, les rend malades. L'Orge quarré eſt excellent pour nourrir la volaille; ce grain eſt d'un grand ſecours pour les pauvres dans les années de diſette, quoiqu'il fourniſſe une nourriture aſſez groſſiere : il a l'avantage de mûrir de bonne heure.

Il y a d'autres eſpeces d'Orge, qui ſont du nombre de ces grains qu'on appelle *Mars*, parcequ'on ne les ſeme que dans le mois de Mars; on les appelle *Orge avancé* : il y a auſſi une de ces eſpeces d'Orge qui eſt quarrée. L'Orge le plus commun, dont les épis ſont plats, eſt celui qui ſe cultive, en plus grande quantité, dans pluſieurs Provinces; il graine beaucoup : il y en a encore une autre eſpece, que les Payſans nomment *Ris*, parceque les grains en ſont blancs, & qu'ils rendent peu de ſon. Les épis d'Orge ſont remarquables par leur longue barbe.

Toutes les eſpeces d'Orge produiſent quantité de grains, quand on les ſeme dans un bon fond bien cultivé & bien fumé : elles ſe plaiſent mieux dans les terres douces que dans les argilleuſes. Il y a des Provinces où cette récolte eſt ſi importante, qu'on y cultive les Orges preſque avec autant de ſoin que les Froments.

L'Orge, mêlé avec le froment, fait de très bon pain; mais ſeul, il en fait un qui n'eſt pas ſi eſtimé; cependant les pauvres s'en nourriſſent dans certains pays : il ne convient qu'à ceux qui s'exercent à de rudes travaux, parcequ'il eſt difficile à digérer. L'Orge n'a pas les mêmes vertus que le Froment, qui échauffe; mais de quelque maniere qu'on prépare l'Orge, il rafraichit. On dépouille l'Orge de ſa peau, & on en fait ce qu'on appelle l'*Orge mondé* ou *Orge gruë*, de même qu'on prépare l'Ayeine pour en faire du *Gruau* : ces nourritures

ſont excellentes puur les perſonnes infirmes, & qui ont quelque maladie qui attaque la poitrine. Les tiſanes d'Orge mondé, ſont très bonnes pour appaiſer l'ardeur des fievres bilieuſes.

L'Orge eſt fort recherché pour faire de la Bierre : cette liqueur, nommée autrefois *Cervoiſe*, tient le milieu entre le vin & l'eau. Les Peuples du Nord en font un grand uſage ; l'orge leur eſt auſſi néceſſaire pour faire de la boiſſon, que le froment pour faire du pain : ils ſont dans l'habitude de n'employer, dans la compoſition de leur Bierre, que du Malt; c'eſt-à dire, du grain germé par une ſorte de fermentation faite à l'air libre, immédiatement après avoir été macéré pendant deux jours dans une cuve : le grain commençant à germer, on le torrefie légérement, enſuite on l'écraſe à la meule, puis on l'arroſe d'eau chaude, on agite le tout, &c. : on ajoute du houblon & du levain, ou de la lie de Bierre, & l'on procede à une bonne fermentation.

En quelques pays on nomme l'Orge, *Pain de diſette*. Du tems de Pline, les Gladiateurs Athéniens qui avoient coutume de ſe nourrir d'Orge, étoient ſurnommés *Hordearii*. Le Maza ou Maſſe-huile des Anciens, étoit compoſé de farine d'Orge roti, mêlée & pêtrie avec quelque liqueur, comme de l'éau, de l'huile, du lait, du vin cuit, du miel, &c. On faiſoit auſſi une bouillie d'Orge, appellée *Polenta*. L'Orgeat, dont on fait tant d'uſage pour déſalterer agréablement, doit avoir pour baſe une décoction d'Orge : l'orgeat eſt la Crême d'Orge des Anciens. On prépare en Allemagne & en Flandres, un Orge réduit en des grains ronds très blancs, de la groſſeur d'un grain de millet ; c'eſt ce qu'on appelle *Orge perlé*, parcequ'il reſſemble groſſierement à des perles ; on le fait avec l'Orge mondé, que l'on met ſous une meule ſuſpendue ; le grain étant briſé en partie, on paſſe au crible ce qui a échappé à la meule. Les Allemands en font beaucoup plus d'uſage que nous : ils en mangent en bouillie, au lait, & quelquefois avec du bouillon de viande.

ORGE PETIT ou PETIT ORGE : *voyez* CEVADILLE.

ORGUE DE MER, ou TUYAUX D'ORGUE, *Tubularia*

bularia marina purpurea, espece de coquillage, du genre des Vermisseaux de mer. L'arrangement de ces Tubes testacées est admirable ; chaque ver a son tuyau, & ce tuyau est adhérent à celui de son voisin, par le moyen d'une glu qui leur est commune, & qui sert à joindre leurs différens étages : *voyez* VERMISSEAUX DE MER.

ORHCETTA, nom donné, sur la Côte de Gênes, à une espece de Squille à tête large, de la grandeur d'une Langouste. On en prend peu du côté de Marseille, mais beaucoup sur les Côtes de Barbarie.

ORIGAN, *Origanum*, plante dont les Botanistes distinguent plusieurs especes : nous en citerons deux qui sont en usage, & qui se trouvent dans notre pays ; savoir, l'Origan commun, & le petit Origan.

1°. L'ORIGAN COMMUN ou GRAND ORIGAN, ou la MARJOLAINE D'ANGLETERRE SAUVAGE & BATARDE, *Origanum vulgare*, est une plante qui croît non-seulement dans les pays chauds, mais aussi dans les pays froids, comme en Allemagne, en Angleterre & en France : on la trouve fréquemment aux lieux secs & exposés au soleil, dans les broussailles, le long des haies, & principalement sur les collines & les montagnes ; ses racines sont ligneuses, filamenteuses, traçant obliquement en terre : elles jettent plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds ou environ, dures, quarrées, velues : ses feuilles naissent des nœuds des tiges, opposées, (les plus grandes ressemblent à celles du Calament vulgaire, & les plus petites à celles de la marjolaine), velues, odorantes, d'un goût âcre & aromatique : ses fleurs paroissent en été, elles sont comme en parasol aux sommités des tiges, dans des épis grêles & écailleux, qui forment de gros bouquets ; chaque fleur est en gueule & d'un rouge blanchâtre : il leur succede des semences très menues & arrondies. Cet Origan varie beaucoup par ses feuilles & par ses fleurs. Tragus observe que ces fleurs sont de trois sortes, l'une ponceau, l'autre rouge blanchâtre, & la derniere toute blanche. L'Origan commun, qui se trouve en Espagne, est préferable au nôtre.

2°. Le PETIT ORIGAN, ou la PETITE MARJOLAINE SAUVAGE, *Origanum minus*. Cette plante est assez rare,

excepté dans la Forêt d'Orléans, où elle eſt abondante : ſa racine eſt ligneuſe, rouſsâtre & fibreuſe : ſa tige eſt petite, ronde, haute de ſix à ſept pouces, rameuſe : elle reſſemble d'ailleurs à l'eſpece précédente, même pour les vertus.

L'Origan eſt, diurétique, hyſtérique, ſtomacal, & bon pour la tête : on en prend en infuſion théiforme dans l'aſthme & dans la toux violente : elle eſt utile dans les indigeſtions, les rapports aigres & les vents, même pour augmenter le lait aux Nourrices. Son huile eſſentielle eſt excellente contre la douleur des dents cauſée par la carie ; on tampone le trou de la dent avec un peu de coton trempé dans cette huile, & la douleur ceſſe bientôt. On emploie extérieurement cette plante dans les lave-pieds & dans les demi bains qu'on prépare contre les vapeurs & les pâles couleurs, contre la paralyſie & les rhumatiſmes, notamment pour celui du col, appellé *Torticolis*.

ORIGNAC, eſpece d'Elan de l'Amérique : *voyez* ELAN.

ORME, *Ulmus* : eſt un grand & gros arbre de futaie, connu auſſi ſous les noms d'*Ormeau*, *Ormille*, & *Arbre au pauvre homme*. On diſtingue pluſieurs eſpeces d'ormes qui different par les feuilles & par la nature de leur bois ; mais il y en a beaucoup qui ne ſont que des variétés, ainſi qu'on l'éprouve par la culture de la graine d'orme, d'où il naît des arbres dont quelques uns ont des feuilles auſſi petites que l'ongle, & d'autres plus larges que la main ; les uns ont des feuilles rudes, d'autres molles. On dit vulgairement que l'orme à larges feuilles eſt femelle, & que celui à petites feuilles eſt mâle, mais c'eſt improprement. Voici la deſcription de l'orme ordinaire : ſa racine eſt groſſe, dure, & trace au loin d'un côté & d'autre dans la terre : ſon tronc eſt fort rameux, aſſez droit, couvert d'une écorce crevaſſée, rude, de couleur cendrée, rougeâtre en dehors, blanchâtre & ſouple en dedans : ſon bois eſt robuſte, dur, jaunâtre, tirant un peu ſur le rouge : ſes feuilles ſont aſſez larges, ridées, veineuſes, oblongues, dentelées en leurs bords, pointues, verdâtres & nerveuſes : ſa fleur, qui naît avant les feuilles au ſommet des ra-

Digitized by Google

meaux, eſt un entonnoir à pavillon découpé : à cette fleur ſuccede un fruit membraneux qui contient une ſemence blanche, douce au goût ; les Latins appellent cette graine *Samara*.

L'orme croît dans les champs & dans les plaines, en terre graſſe & humide, proche des rivieres : il fleurit en Mars & Avril. C'eſt un arbre aſſez long à venir ; la voie la plus courte eſt de l'élever de rejettons qui ſortent de ſes racines, en pépinieres. Le tems le plus favorable de le planter, eſt au mois de Février : on peut greffer en écuſſon à œil dormant les eſpeces qu'on aime davantage, ſur celles dont on fait moins de cas. Ces arbres ſont très propres pour faire des boſquets, des allées & de grandes avenues, qu'on appelle *Ormaies* ou *Ormoies* : nos anciens avoient ordinairement une Ormaie derriere leur maiſon pour leur ſervir d'abri, de vue, de promenade, & pour leur fournir le bois de chauffage & de charronage dont ils avoient beſoin. L'orme à petites feuilles convient le mieux pour les paliſſades : en Italie, où l'on n'a que des vignes hautes, on plante des ormes pour les accoler & les ſoutenir : c'eſt ce que les Latins ont nommé *Ulmus marita*, comme qui diroit *Orme marié* avec la vigne.

Il y a peu d'arbres qui ſouffre ſi facilement la tranſplantation, que l'orme : on le peut tranſplanter avec ſuccès, même au bout de vingt ans. On prétend que l'orme reprend de ſa nature ſi aiſément, que des perſonnes ayant ſemé des copeaux d'orme dans une piece de terre labourée, il en a pouſſé une grande quantité de ces arbres. Bradeley qui ne nie pas la poſſibilité du fait, dit dans ſes obſervations phyſiques ſur le jardinage, qu'il y a certainement des cas où des bourgeons, des feuilles, & même des racines fibreuſes de plante, végetent & produiſent des arbres. On a fait prendre racine à des feuilles d'orangers qui ont pouſſé des branches, des feuilles, des fleurs & du fruit, en les enfonçant à moitié en terre : on a fait la même choſe avec des feuilles de laurier thym. Revenons aux plants d'orme : on les place à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre dans des trous fort larges & peu profonds. Lorſque l'orme a douze ou quinze ans, on peut en couper les branchages tous

Digitized by Google

les cinq ans pour en faire des fagots ; à trente ans ils produiſent le double & au de-là à proportion de leur crue, & ſi on en a beaucoup, on les ébranche par coupe reglée : depuis quarante ans juſqu'à ſoixante, ils ſont dans leur force On fait ordinairement avec le bois d'orme des moyeux, des eſſieux, des jantes, des fleches, des canaux, des pompes, des moulins, les parties des vaiſſeaux qui ſont toujours dans l'eau, &c. On débite ces pieces en grume.

L'on a obſervé que l'orme à feuilles très larges, & qui ne pouſſe point de rejets ſur le tronc, ni ſur les groſſes branches, a le bois tendre & preſque auſſi doux que le noyer : l'autre eſpece d'orme auſſi à larges feuilles, mais qui pouſſe beaucoup de branches, eſt tout rempli de nœuds : c'eſt le plus recherché pour faire des moyeux de roue.

L'écorce de l'orme & ſes feuilles ſont remplies d'un ſuc mucilagineux & gluant, qui eſt propre à la réunion des plaies. L'on emploie la décoction de ſes racines contre toutes ſortes de pertes de ſang : on trouve quelquefois ſur les feuilles de l'orme, certaines veſſies qui s'enflent juſqu'à la groſſeur du poing, ſemblables en figure aux truffes ; elles contiennent une liqueur dans laquelle on voit nager des pucerons verdâtres. Ces veſſies ont été formées, dit Lemery, par des moucherons qui ont piqué les feuilles de l'orme au printems, & qui ont donné lieu au ſuc de la feuille de s'étendre ; les pucerons qui ſont ſortir de leurs œufs des moucherons, ſont comme autant de maſques qui couvrent de nouveaux moucherons ; ces veſſies ſont nuiſibles à l'arbre, mais le baume qu'elles renferment eſt très bon pour les plaies nouvellement faites & pour les chutes : on paſſe ce baume naturel par un linge pour en ſéparer les pucerons. Les Payſans d'Italie & de Provence y font infuſer les ſommités de millepertuis ; la liqueur devient rouge & ſe conſerve pluſieurs années ; la plus vieille eſt la meilleure.

ORMIER ou HALIOTITE. *Voyez* OREILLE DE MER.

ORMIN : *Horminum verum* : eſt une plante que l'on cultive dans les jardins : elle a quelque rapport avec la

ſauge, & pluſieurs la confondent avec l'*orvale*. Voyez *ce mot*.

L'Ormin a une racine ligneuſe & fibreuſe; ſes tiges ſont hautes d'environ un pied, rougeâtres, quarrées, velues & rameuſes; ſes feuilles ſont oppoſées & lanugineuſes, peu odorantes & d'un goût légerement amer: les ſommités des branches ſont garnies d'un amas de feuilles purpurines tirant ſur le violet: ſes fleurs, qui ſortent de l'aiſſelle des feuilles, ſont en gueule, verticillées, de couleur purpurine & blanche; il leur ſuccede des capſules qui contiennent des ſemences arrondies: toute la plante eſt déterſive, réſolutive & ſtomachique.

ORNE: nom donné à une eſpece de Frêne qui croît dans les forêts & ſur les montagnes, & dont l'écorce eſt liſſe & rouſſâtre. *Voyez* le mot FRÊNE.

ORNITHOGALE ou CHURLE, *Ornithogalum vulgare*: eſt une plante qui croît dans les haies & dans les bleds. Sa racine, qui eſt une bulbe en grappe, blanche & fibreuſe, eſt empreinte d'un ſuc viſqueux tirant ſur l'amer; on la mange en guiſe d'oignon dans les lieux où elle ſe trouve: ſes feuilles reſſemblent un peu à celles du gramen, elles ſont creuſes & marquées d'une ligne blanche dans leur longueur. La tige eſt haute d'un demi pied, & porte en ſon ſommet pluſieurs pédicules en maniere d'ombelle, qui ſoutiennent des fleurs diſpoſées en roſe, verdâtres en dehors, blanches en dedans; il leur ſuccede des fruits arrondis, relevés de trois coins, & diviſés intérieurement en trois loges qui renferment des ſemences noirâtres. En Médecine on ſe ſert de la racine d'ornithogale pour exciter les crachats & les urines.

ORNITHOLITES: nom que l'on donne à des parties d'oiſeaux pétrifiées: telles que les *becs*, les *ongles*, les *os*, les *œufs*, les *nids*, &c. celles que nous avons toujours vues ſous ce nom, ne ſont que des empreintes ou des incruſtations.

ORNITHOPODE ou PIED D'OISEAU, *Ornithopodium*, eſt une plante qui croît dans les champs, tant avant qu'après la moiſſon, ſur les collines, dans les prés arides & expoſés au ſoleil, le long des chemins dans les ſables. Sa racine eſt petite, blanche, ſimple, fibreuſe, & un peu tuberculaire; elle pouſſe pluſieurs petites tiges

Digitized by Google

grêles, rameuſes, preſque couchées à terre & velues; ſes feuilles ſont oppoſées : ſes fleurs ſont petites, légumineuſes & jaunâtres : il leur ſuccede des gouſſes courbées en faucilles, & réfléchies en haut, compoſées chacune de cinq, ſix, ou ſept pieces attachées bout à bout, & terminées par un ongle pointu. Ces ſiliques naiſſent deux ou trois enſemble, diſpoſées comme les griffes d'un oiſeau : on trouve dans chacune de leurs pieces une ſemence arrondie comme celle du navet.

Cette plante fleurit en Juin : priſe en décoction, elle eſt apéritive & excellente pour chaſſer les graviers des reins : pilée & appliquée en cataplaſme, elle convient pour les hernies.

OROBANCHE, *Orobanche.* Plante dont on diſtingue deux eſpeces principales :

1°. La GRANDE OROBANCHE, *Orobanche major caryophyllum olens :* elle croît toujours au voiſinage de quelque autre plante dans les champs, entre les légumes, entre le lin, le chanvre, le fœnugrec, & dans les bleds proche le genêt. Ses racines ſont bulbeuſes, groſſes comme le pouce, arrondies, formées en cône, écailleuſes & noires en dehors, blanchâtres ou jaunâtres en dedans, tendres, empreintes d'un ſuc viſqueux & amer : en ſe ſéchant elles deviennent dures comme de la corne : elles pouſſent une tige haute d'environ un pied & demi, droite, arrondie, d'un rouge jaunâtre, velue, fiſtuleuſe & fragile : elle ne porte que des feuilles avortées & ſpongieuſes, leſquelles ſe corrompent en peu de tems : ſes fleurs ſont velues, purpurines ou jaunâtres, odorantes; chacune d'elles eſt, ſelon M. Tournefort, un tuyau évaſé & taillé en maſque d'une maniere groteſque : à cette fleur ſuccede un fruit oblong qui s'ouvre en deux coques remplies de ſemences très menues & blanchâtres. C. Bauhin dit, que quand cette fleur naît contre le genêt commun, elle eſt verdâtre; mais ſi elle naît contre le genêt d'Eſpagne, elle eſt jaunâtre & plus grande. On mange l'orobanche comme les aſperges.

2°. La PETITE OROBANCHE, *Orobanche ramoſa minor.* Sa racine eſt tubéreuſe, groſſe comme une aveline & fibreuſe : ſes tiges ſont hautes d'environ demi

Digitized by Google

pied, plus menues & plus dures que celles de l'orobanche vulgaire. Ses fleurs ſont diſpoſées en épis. Elle reſſemble d'ailleurs à l'eſpece précédente ; elle naît ordinairement entre le chanvre & les bleds.

L'Orobanche ſéchée & pulvériſée eſt propre pour la colique venteuſe ; la doſe en eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros : on prétend que cette plante met le Taureau en rut quand il en a mangé : c'eſt pourquoi on la nomme auſſi *Herbe de Taureau.*

OROBE ou ERS ou POIS DE PIGEON, *Orobus, ſeu Ervum verum*, eſt une plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces :

1°. L'OROBE VULGAIRE DES HERBORISTES, *Orobus vulgaris Herbariorum.* Cette plante ſe ſeme dans les champs en pluſieurs Provinces de France pour la nourriture des beſtiaux : elle croît auſſi, naturellement, parmi les bleds en Eſpagne & en Italie. Sa racine eſt menue & blanchâtre ; ſes tiges ſont hautes d'un pied, anguleuſes, très rameuſes ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de la lentille, & rangées par paires le long d'une côte ; ſes fleurs ſont légumineuſes, petites, purpurines, quelquefois blanches : elles ſont ſuccedées par des gouſſes longues d'un pouce, menues, pendantes, ondées, blanchâtres étant mûres, & contenant des ſemences ſemblables à de petits pois, d'un rouge brun, & d'un goût de légumes qui n'eſt, ni amer, ni déſagréable.

Cette plante fleurit à la fin du printems, & ſa ſemence eſt mûre en Juillet. C'eſt une nourriture très agréable aux pigeons, & qui les fait beaucoup multiplier : l'orobe ſe plaît en terre maigre & ſablonneuſe.

2°. La PETITE ESPECE D'OROBE, *Ervum ſemine minore.* On l'appelle communément *Orobe de Candie* : elle ne differe de la précédente que par ſa petiteſſe : on la cultive entre les choux.

3°. L'OROBE SAUVAGE, *Orobus ſylvaticus* : ſes fleurs ſont purpurines bleuâtres, ſes ſemences ſont ovales, plus menues que celles de la veſce, un peu ameres : cette plante croît dans les champs & dans les forêts aux lieux incultes.

La ſemence d'orobe eſt la ſeule partie de cette plante

Digitized by Google

qu'on emploie en Médecine : elle eſt réſolutive, apéritive, & augmente le lait aux nourrices. Les anciens Médecins la réduiſoient en poudre, & la donnoient incorporée avec le miel dans l'aſthme humide pour faciliter l'expectoration. On en a fait du pain dans des années de diſette ; mais il étoit de mauvais goût, & fourniſſoit peu de nourriture : aujourd'hui cette ſemence eſt une des quatre farines réſolutives qu'on emploie ſi communément en Chirurgie.

OROBITES. *Voyez* au mot OOLITHES.

ORPHIE : poiſſon très commun ſur les côtes de Normandie : on l'appelle *Eguillette* en Bretagne. Il eſt long comme une anguille, mais plus gros, plus charnu & plus quarré ; ſa peau eſt d'une couleur argentée bleuâtre ; ſa chair eſt blanche, ferme, un peu ſeche & a un aſſez bon goût. Il eſt également bon à toutes ſauces. L'Orphie n'a qu'une ſeule vertebre qui devient verte par la cuiſſon, & ſe détache aiſément de la chair : il a ſur le nez un avant-bec, qui eſt pour l'ordinaire d'une cinquieme partie de la longueur du reſte du corps.

Voici la maniere de faire la pêche de ce poiſſon, qui dure depuis le mois de Mars, juſqu'en Juin plus ou moins, ſuivant la ſituation & l'expoſition des côtes que ce poiſſon vient ranger, comme tous ceux de ſon genre qui nagent en troupes & par bandes. Les Pêcheurs ſe mettent la nuit quatre dans leurs bateaux ; l'un eſt placé en avant avec un brandon de paille enflammée, dont l'éclat attire les Orphies, & les trois autres ont des fouanes ou dards en forme de rateaux, avec une douille de fer où le manche eſt reçu ; ces inſtrumens ont au moins vingt tiges ou branches barbelées, de ſix pouces de haut & fort preſſées ; la tête du rateau n'a au plus que treize ou quatorze pouces de long, avec un manche de la longueur de huit, dix ou douze. Dès que les Pêcheurs voient les Orphies ou Eguillettes attroupées, ils lancent leurs dards & en prennent ſouvent pluſieurs d'un ſeul coup. Comme le bateau dérive doucement, la manœuvre de la pêche n'effarouche point les Orphies. Les Pêcheurs qui ſont les plus heureux ou les plus adroits en peuvent prendre juſqu'à douze ou quinze cens dans une ſeule nuit ; mais il faut qu'elle ſoit fort obſcure, &

Digitized by Google

que le tems ſoit calme, ainſi que pour toutes les autres pêches qui ſe font au feu dans l'obſcurité de la nuit. *Diction. des Animaux*, T. *III.*

Tout le produit de cette pêche ne ſert pas à la nourriture des hommes : la plus grande partie s'emploie principalement à faire des appas pour garnir les hameçons des lignes.

On donne auſſi le nom d'*Orphie* à un poiſſon qui ſe trouve aux Antilles, & qui reſſemble beaucoup à l'*Aiguille de mer.* Voyez *ce mot.* Il ſe jette quelquefois en l'air & fait des ſauts de trente pas de long : on prétend que ſi dans ce tems il rencontroit quelqu'un dans ſon chemin, il le perceroit de part en part ; ſa chair eſt d'un aſſez bon goût, quand il n'a pas mangé du fruit de *Mancelinier.* Voyez *ce mot* : ce qu'on reconnoît en lui voyant les dents blanches ; ſi elles ſont autrement, il eſt fort dangereux d'en manger. L'Orphie du Cap de Bonne-Eſpérance reſſemble preſque entierement à l'Orphie de nos côtes.

ORPIMENT ou ORPIN MINÉRAL ou ARSENIC JAUNE, *Auri pigmentum :* eſt une ſubſtance minérale d'un jaune verdâtre ou rougeâtre ou citrin, arſénicale, friable, cependant compacte, remplie de paillettes talqueuſes & dorées, & de veines ſpatheuſes, brillante dans l'endroit de la fracture, donnant ſur le feu une legere flamme d'un bleu blanchâtre, accompagnée d'une fumée fort épaiſſe, & d'une odeur ſuffoquante de ſoufre & d'ail.

On trouve l'orpiment natif en morceaux de différentes groſſeurs, diſpoſés par lits, dans la Luſace, dans le territoire de Neuhſol, de Servie & du Piedmont, particuliérement dans la Turquie d'Aſie, dans la Myſie. Tout l'orpiment du commerce nous vient, par l'entremiſe de l'Angleterre, de Hollande, d'Allemagne, de Suede & d'Italie.

L'on trouve dans les boutiques une eſpece d'Arſenic jaune factice qui ſe fait en quelques lieux de l'Allemagne avec une pyrite arſénicale, qui contient plus ou moins de ſoufre, ſelon que la couleur en eſt plus ou moins vive : on l'appelle ou *Orpin pur* ou *Réalgar. Voyez* RÉALGAR.

Digitized by Google

On emploie l'orpiment à divers uſages, par la fuſion & par la ſolution, dans la peinture & dans la verrerie : mis en poudre, il prend le nom d'*orpin* ; des Marchands de bois de couleur s'en ſervent pour jaunir les bois blancs dont on fait des peignes, &c. afin de les faire paſſer pour du buis. Cette ſophiſtication eſt dangereuſe & criminelle, en ce que des perſonnes tiennent tous les jours leur peigne à la bouche. On devroit même le défendre en peinture : car non ſeulement il altere les couleurs avec leſquelles on le mêle, & celles qui ſont dans ſon voiſinage, mais il en exhale ſouvent des odeurs pernicieuſes qui portent fortement à la tête, & influent certainement ſur la ſanté. Les Maréchaux en font entrer auſſi dans leurs onguens eſcarrotiques. On fait avec l'orpiment & la chaux, une liqueur dépilatoire qui eſt d'uſage chez quantité de Barbiers en Allemagne. Les Orientaux s'en ſervent dans la compoſition de leur *Ruſma* artificiel. *Voy.* RUSMA. L'Orpiment & la Chaux donnent une encre de ſympathie & une liqueur à éprouver le vin. *Voy.* le *Dictionn. de Chymie* & notre *Minéralogie*. On a banni l'orpiment de la Médecine comme un poiſon funeſte.

ORPIN, *Anacampſeros*. Cette plante également connue ſous les noms de *Repriſe*, de *Joubarbe des vignes*, de *Graſſette*, & de *Feve épaiſſe*, reſſemble à la joubarbe par ſa fleur, ſon fruit & ſes feuilles, qui ſont épaiſſes & ſucculentes : on l'en diſtingue cependant, parcequ'auſſitôt qu'elle pouſſe, elle monte en tige, au lieu que les feuilles de la Joubarbe ſe ramaſſent en des globules, qui reſſemblent à des yeux de Bœuf. La racine de l'Orpin eſt formée de tubercules charnus & blancs. Ses tiges ſont droites, rondes, ſolides, comme rameuſes, hautes de deux pieds : ſes fleurs ſont rougeâtres.

L'Orpin croît dans les lieux ombrageux & humides, ſur-tout le long des haies : on fait uſage de ſes racines & de ſes feuilles ; elles ſont vulnéraires, conſolidantes ; leur ſuc exprimé, appliqué extérieurement dans les plaies récentes, arrête le ſang, déterge les ulceres, les fait cicatriſer, excite la ſuppuration des tumeurs, & adoucit les douleurs des hémorrhoïdes.

Il y a une autre eſpece d'Orpin, qu'on appelle OR-

Digitized by Google

PIN ROSE, *Rhodia Radix*, parceque le goût & l'odeur de la roſe ſe trouvent en ſa racine, qui eſt groſſe, tubereuſe, inégale, blanche, charnue, ſucculente : on en fait uſage pour guérir les maux de tête, & les taches qui viennent de coups de ſoleil. On nous envoie la racine ſéche, des Alpes. Elle pouſſe pluſieurs tiges hautes d'environ un pied, chargées de beaucoup de feuilles, charnues, dentelées & vertes. Les fleurs ſont des bouquets en ombelles, diſpoſées en roſe, jaunâtres ou purpurines : il leur ſuccéde des fruits ramaſſés en maniere de tête, & remplis de ſemences oblongues & pâles : cette plante croît aux lieux ombrageux.

L'Orpin doit être cultivé en terre graſſe & à l'ombre, il ſe multiplie de ſemence & de plant enraciné.

ORSEILLE ou ORSEIL. Dans le Commerce on donne ce nom à une pâte molle, d'un rouge violet, parſemée de taches, comme marbrée. On en diſtingue deux eſpeces : l'une qui eſt commune, moins belle & moins bonne, vient ordinairement d'Auvergne, où elle eſt appellée *Perelle*, & ſe tire d'un lichen, eſpece de mouſſe qui croît ſur les rochers. *Voyez* PERELLE : on la prépare avec la chaux & l'urine ; nous l'appellons à Paris *Orſeille d'Auvergne*, ou *Orſeille de terre*. La ſeconde eſpece, qui eſt ſuperieure en tout à la précédente, eſt appellée *Orſeille d'Herbe*, ou *des Canaries*, ou *du Cap Verd ;* on la prépare à Amſterdam, à Londres & même à Paris. Cette *Orſeille d'Herbe*, qui eſt le *Lichen græcus polypoïdes tinctorius ſaxatilis ; Cor.* 40, ou le *Fucus verrucoſus*, *J. Bauh. & Inſt. rei Herbar.* croît abondamment dans les Iſles Canaries, ſur les rochers qui ſont les plus expoſés à la mer. Les iſles de la Gomere & de Fer produiſent la plus excellente : elle eſt brunâtre, tachetée de blanc, bien nourrie, ainſi que le porte le Mémoire de M. Portier Conſul, datté de Sainte Croix de Teneriffe, 29 Janvier 1731 : il dit que dans une année ordinaire l'on recolte cinq cens quintaux d'Orſeille à Teneriffe ; quatre cens aux Canaries ; trois cens à Fuerta ventura ; trois cens à Lanſarotta ; autant à la Gomere & huit cens à l'iſle de Fer, ce qui produit deux mille ſix cens quintaux d'Orſeille Afriquaine. Il en vient auſſi de l'iſle de Candie, qu'on nomme *Alga tinctoria*.

Digitized by Google

M. de Tournefort, d'après J. Bauhin, la met dans le genre des *Fucus*.

Les Orſeilles de Teneriffe, de Canaries & de Palêne, ſont affermées, pour le Roi d'Eſpagne, à des particuliers qui les font recueillir. En 1730, on donna quinze cens piaſtres pour cette ferme, ſans compter quinze à vingt réaux du quintal à ceux qui la récolterent. Les autres iſles appartiennent à des Seigneurs qui en tirent auſſi un bon parti. Dans les années de diſette, l'on recolte une plus grande quantité d'Orſeille que ci-deſſus, parceque c'eſt tout le gagne-pain des pauvres de ce pays; c'eſt depuis 1725, que l'Orſeille eſt devenue chere; des Négocians de Londres l'acheterent juſqu'à quatre livres ſterling le quintal.

Les iſles de Madere, de Porto-Sancto, & les Sauvages, produiſent auſſi de l'Orſeille. Vers la fin de 1730, un Capitaine de vaiſſeau Anglois, venant des iſles du Cap Verd, apporta à Sainte-Croix un ſac d'Orſeille pour montre, & communiqua ſon ſecret aux Eſpagnols & aux Génois: l'année ſuivante, en Juillet, ces Nations envoyerent aux mêmes iſles un bateau, ſur lequel ils mirent huit Eſpagnols accoutumés à faire la cueillette de l'Orſeille; ils aborderent aux iſles de Saint Antoine & de Saint Vincent, où en peu de jours ils en recueillirent ſi prodigieuſement, qu'ils en firent un chargement d'environ cinq cens quintaux: elle y étoit ſi abondante que le Gouverneur n'exigea d'eux qu'une piaſtre par quintal. Elle ſembloit d'abord préférable à celle des Canaries, mais on a ceſſé d'y retourner, & nous n'en recevons maintenant que de celle que l'on recolte aux Canaries.

M. Hellot, Membre de l'Académie des Sciences, homme très connu des Savans par ſes Ouvrages utiles, dit, dans ſon *Traité de la Teinture des laines*, que les Ouvriers font un myſtere de la préparation de cette plante; mais on la trouve, dit-il, aſſez bien déraillée dans un Traité d'Antoine-Pierre Micheli, intitulé *Nova plantarum genera*, imprimé en latin, *in*-4°, à Florence, en 1729, p. 78. Voici l'extrait que nous en traduiſons.

Des ouvriers de Florence appellent l'Orſeille *Rocella* ou *Orcella* ou *Raſpa*: ils ont l'art de tirer de cette

Digitized by Google

plante non seulement une teinture pourpre ou colombine, mais encore les nuances intermédiaires de ces couleurs, & ils s'en servent pour colorer la laine, la soie, &c. Pour cette opération, ils réduisent la plante en une poudre fine, & la passent par un tamis; ensuite ils l'arrosent légerement d'urine vieille, d'homme, (*nam mulieris pernicioſa habetur.*) Ils remuent plusieurs fois ce mélange dans le même jour, en y jettant à chaque fois, pendant plusieurs jours, un peu de soude en poudre, jusqu'à ce que la matiere fournisse une couleur colombine. C'est alors qu'on la met dans un tonneau de bois, en observant de garnir la surface, ou d'urine, ou d'une lessive de chaux, ou de gypse; tel est l'*Oricello* ou *Orseille préparée* des Florentins.

On trouve encore une autre préparation de l'Orseille dans un petit livre Italien, intitulé *Dell 'arte tintoria* ou *pliëto*. C'est un petit *in*-12. A la pag. 210 on trouve cette préparation.

Prenez une liv. d'Orseille du Levant bien nette; ayez soin de l'humecter avec de l'urine (M. Hellot dit qu'il faut qu'elle soit demi putréfiée), du salpêtre, du sel gemme, du sel ammoniac, de chaque deux onces. Faites un mélange du tout après l'avoir pilé, & laissez-le macérer pendant douze jours; ayant soin de l'agiter de tems en tems, jusqu'à ce que le mélange soit humecté comme il faut. Au bout de deux jours, ajoutez-y deux livres & demie de potasse pilée, & une livre & demie de vieille urine; laissez reposer encore la matiere pendant huit jours, puis ajoutez-y une pareille quantité d'urine, & enfin deux gros d'arsenic en poudre: alors la matiere, ayant bien fermenté, sera en état de servir à la teinture.

Il paroît que M. Hellot, dans son art de la teinture, a imité, en quelque façon, ce procédé: il en a préparé par une méthode où il ne s'agit que de développer la couleur rouge (cachée dans l'Orseille) par un volatil urineux, excité par un alkali terreux, c'est-à-dire, qu'il lui a suffi de mêler l'urine & la chaux avec la plante. Il paroît encore qu'il a réussi de même, ou à peu de chose près, sur l'Orseille de terre, appellée *Perelle d'Auvergne.*

On reconnoît la bonté d'une Orseille préparée, en

Digitized by Google

mettant un peu de cette pâte liquide ſur le dos de la main, & la laiſſant ſécher ; enſuite on lave cette tache avec de l'eau froide : ſi elle ne paroît s'être déchargée qu'un peu de ſa couleur, l'on doit juger & conclure que l'Orſeille eſt en état de réuſſir ; auſſi les Teinturiers veulent que la teinture de l'Orſeille ſe tire en deux fois.

M. Bernard de Juſſieu nous a appris que le *Lichen ſaxatilis tinctorius*, n'eſt pas la ſeule plante de ce genre dont on puiſſe préparer l'Orſeille ; il en a rapporté de la forêt de Fontainebleau qui ont pris la couleur pourprée avec la chaux & l'urine : c'eſt une expérience facile à faire ſur celles qui peuvent ſe convertir en Orſeille ; il ſuffit d'enfermer, dans un petit bocal, la plante, & de l'humecter d'eſprit volatil de ſel ammoniac, ou de partie égale d'eau de chaux premiere, avec une pincée de ſel ammoniac : au bout de quatre jours, la liqueur ſera rouge ; & en s'évaporant, la plante ſe chargera de cette couleur ; ſinon il n'y auroit rien à eſpérer.

Nous terminerons cet article intéreſſant pour les Arts, en diſant : que l'on préfere l'*Orſeille des Canaries* à celle d'Auvergne ; car, quoiqu'elle ſoit plus chere, elle rend à proportion beaucoup plus de teinture que celle de terre ; d'ailleurs ſa couleur eſt infiniment plus belle, & ne ſe ternit point. C'eſt un beau gris de lin, tirant ſur le violet d'amaranthe ; couleur que l'on peut encore aviver par les acides, &c.

ORTHOCÉRATITES, *Orthoceratiti*, eſt le nom que les Naturaliſtes donnent à des pierres cloiſonnées, cylindriques, tantôt droites, tantôt recourbées ou arquées à une de leur extrémité, comme une pomme de canne en bec de corbin. On diſtingue extérieurement des articulations ; & dans l'intérieur, ces tuyaux, quoique remplis, ſont ſéparés par chambres ou cloiſons comme les nautiles. Ces cloiſons, qui ſont comme autant de calotes empilées les unes dans les autres, ſont percées par un petit ſiphon ou canal qui communique d'une chambre à l'autre, quelquefois par le milieu, plus ſouvent par les côtés. Ces tuyaux, qu'on trouve toujours foſſiles, & légerement altérés & mutilés, ſont communément remplis de la même terre, où il ſe trouvent enfouis. Quand on vient à bout de les nétoyer, on apperçoit alors les

Digitized by Google

cellules & le ſiphon : pour cela, on les met macérer quelque tems dans l'eau, qu'on charge peu-à peu de vinaigre, qui détache ou diſſout la partie terreuſe ou ſableuſe. On peut auſſi reconnoître la ſtructure intérieure des Orthocératites, en les faiſant ſcier longitudinalement. On donne à ces Orthocératites le nom de *Tuyaux cloiſonnés*, lorſqu'ils ſont droits ; & celui de *Lituites*, quand ils ſont arqués. Ceux qui ſont applattis ou comprimés, de maniere à repréſenter des queues de crabes, ſont appellés *Queue de crabe*. Tout annonce que l'Orthocératite eſt une eſpece de coquillage chambré & foſſile.

ORTIE, *Urtica*. Plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces : nous rapporterons ici celles qui ſont d'uſage en Médecine.

1°. La GRANDE ORTIE PIQUANTE, ORTIE VIVACE ou VULGAIRE, *Urtica urens maxima*. Cette plante croît preſque par-tout en abondance, particulierement aux lieux incultes & ſablonneux, dans les haies, dans les foſſés, contre les murailles, dans les bois mêmes, & dans les jardins : elle pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, cannelées, roides, couvertes d'un poil très piquant, creuſes & rameuſes. Ses feuilles ſont oppoſées, oblongues, pointues & dentelées, également garnies de poils piquans & brûlans. Ses fleurs naiſſent aux ſommités des tiges & des rameaux, & dans les aiſſelles des feuilles, diſpoſées en grappes branchues : chacune d'elles eſt à pluſieurs étamines, ſoutenues par un calice à quatre feuilles, de couleur herbeuſe. Ces fleurs ne laiſſent aucune graine après elles.

L'on diſtingue les Orties, comme le Chanvre, en mâle & en femelle. L'Ortie mâle porte, ſur des pieds qui ne fleuriſſent point, des capſules pointues, formées en fer de pique, brûlantes au toucher, qui contiennent chacune une ſemence ovale, applatie & luiſante. L'Ortie femelle ne porte que des fleurs, & ne produit aucun fruit : ce qui eſt une maniere de parler, uſitée ſeulement chez le vulgaire ; car les Botaniſtes appellent proprement *Fleurs mâles*, celles qui ne ſont point ſuivies de graines, & *Fleurs femelles* celles qui en ſont ſuivies.

L'Ortie fleurit en Juin, & ſa graine ſe mûrit en Août.

Digitized by Google

Ses feuilles se flétrissent chaque hiver, mais sa racine ne périt point : elle repousse de nouvelles feuilles dès le premier printems. Excepté la tige, toute la plante est d'usage en Médecine : de ses tiges on peut aussi faire de la toile, comme l'on en fait de celles de chanvre. M. Linnæus dit qu'au printems l'on fait cuire ses jeunes pousses avec les légumes. Cette espece d'Ortie varie quelquefois par la couleur de ses tiges, de ses racines & de ses feuilles : on l'appelle alors *Ortie rouge*, *Ortie jaune* ou *panachée*.

2°. La PETITE ORTIE ou ORTIE GRIESCHE, *Urtica urens minor*. Elle croît fréquemment le long des maisons, parmi les décombres des bâtimens, dans les jardins potagers, où elle se renouvelle tous les ans de graine, ne pouvant endurer la rigueur de l'hiver. Ses tiges sont hautes d'un demi-pied ou environ, un peu crochues ; ses feuilles très découpées. Ses fleurs, tant mâles ou stériles, que femelles ou fertiles, naissent toutes sur le même pied.

3°. L'ORTIE ROMAINE, ou ORTIE GRECQUE, ou ORTIE MALE, *Urtica Romana*. Cette plante, qui est aussi annuelle, croît en toutes sortes de pays ; cependant elle est plus rare que les deux especes précédentes. On la seme, pour l'agrément, dans les jardins : sa tige est haute de quatre ou cinq pieds, ronde, foible, rameuse, & garnie de poils qui causent beaucoup de mal quand on les touche. Les feuilles & les fleurs sont comme les précédentes : il succede aux fleurs de celle-ci, des globules ou pilules vertes, qui sont autant de petits fruits ronds, gros comme des pois, épineux, & composés de plusieurs capsules qui s'ouvrent en deux parties, & renferment chacune une semence ovale, semblable à de la graine de lin : elle fleurit en Juin, & sa graine est mûre en Août.

Les Latins ont nommé cette plante *Urtica*, *ab urere*, brûler, parceque l'Ortie est couverte d'un poil très fin, roide, pointu, qui, s'attachant à la peau de ceux qui la touchent, la pénetre, & fait sur leurs nerfs la même impression de douleur, que si la partie avoit touchée par le feu. Elle y excite aussi-tôt une chaleur vive, des pustules, & des démangeaisons importunes ; à quoi l'on peut

Digitized by Google

peut remédier, dit Parkinſon, avec le ſuc de la plante même.

Hook a découvert au miſcrocope, que la baſe des piquans de l'Ortie eſt une véſicule qui renferme une liqueur âcre, mordicante, vénéneuſe, & que la pointe eſt une ſubſtance très dure, qui a un trou au milieu par où la liqueur coule dans la partie piquée, & y excite de la douleur. Il faut que Langius n'ait pu trouver un microſcope, tel que celui de Hook, puiſqu'il n'a pu appercevoir ces ſortes de véſicules, ni les cavités ou trous des Orties.

Les feuilles des Orties dont on vient de parler, ont un goût fade & gluant, & un peu ſtyptique. Le ſuc d'Ortie dépuré, arrête le crachement de ſang, l'hémorrhagie du nez, & le flux des hémorrhoïdes: il convient auſſi pour la dyſſenterie & pour les fleurs blanches Les tendrons d'Ortie cuits, purifient le ſang: la racine d'Ortie confite, eſt un bon remede pour la jauniſſe & pour la vieille toux. Le cataplaſme d'Ortie eſt émollient & réſolutif, & ſoulage les gouteux. Pluſieurs Médecins praticiens recommandent auſſi, comme un bon remede contre la ſciatique & la paralyſie, de frapper les parties affligées juſqu'à rougeur avec un paquet d'ortie, & de les laver enſuite avec du vin chaud. Paſſons à quelques autres eſpeces d'Orties différentes, & qui ſont auſſi d'uſage en Médecine.

4°. L'ORTIE MORTE, BLANCHE, ou ORTIE QUI NE PIQUE POINT, *Urtica iners*. On trouve cette plante dans les lieux incultes; ſes rejettons ſont nombreux & rampans. Ses tiges ſont longues, quarrées & moins groſſes vers la terre; branchues, entre-coupées par quelques nœuds, purpurines en leur baſe; le duvet de leurs feuilles ne fait point de mal: ſes fleurs ſont verticillées, petites, blanches, & formées en gueule; les ſommets des étamines ſont bordés de noir, & ne repréſentent pas mal un 8 de chiffre. A chaque fleur paſſée, ſuccedent quatre graines triangulaires, rougeâtres, luiſantes, tombant d'elles-mêmes, quand elles ſont mûres.

Toute la plante a une odeur diſgracieuſe. Les Médecins modernes recommandent cette eſpece d'Ortie pour les fleurs blanches, les maladies du poumon, les

Digitized by Google

tumeurs & les duretés de la rate, & sur-tout pour arrêter les hémorrhagies de la matrice, & pour consolider les plaies : on fait usage de ses sommités fleuries, en infusion théiforme.

Il y a une autre espece d'*Ortie morte à fleurs purpurines*, qui ne differe de la précédente que par sa couleur rougeâtre.

5°. L'ORTIE MORTE PUANTE ou GALIOPSE, ou ORTIE ROUGE, *Lamium purpureum.* Sa racine n'est pas rampante : ses tiges sont garnies d'une ou deux paires de feuilles presque nues. Ses fleurs sont purpurines, & ses graines triangulaires & brunâtres.

Toute cette plante a une odeur fétide & désagréable, & vient dans les lieux incultes : elle est vulnéraire, résolutive, adoucissante, & propre à déterger les ulceres putrides. L'on donne aussi le nom d'*Ortie-pied-de-poule* à une sorte d'Ortie rouge, annuelle & des jardins.

ORTIE DE MER ou ORTIE MARINE, *Urtica marina.* On donne, assez improprement, ce nom à certains corps marins, dont on distingue deux especes ; savoir, les *Orties marines fixes* & les *Orties errantes.*

Les premieres sont appellées *Fixes*, de la lenteur de leur mouvement progressif : on diroit qu'elles sont immobiles ; l'on en trouve beaucoup sur les côtes du Poitou & du pays d'Aunis, où on les appelle *Culs de chevaux ;* on les nomme *Culs d'âne* sur les côtes de Normandie. M. de Réaumur dit, dans un *Mém. de l'Académie des Sciences*, *année* 1710, *pag.* 466, que ces noms leur conviennent beaucoup mieux que celui qui leur est commun avec une plante terrestre, puisqu'ils retracent une image de la figure, que ces corps marins font paroître dans un grand nombre de circonstances. Cet Académicien dit que ces Orties ne causent point de démangeaisons cuisantes à ceux qui les touchent, comme on l'a prétendu ; que ces corps marins sont de véritables animaux bien organisés, susceptibles de sentiment, quand on les touche, qui attrapent des poissons & des coquillages pour s'en nourrir.

Quoique ces Orties prennent successivement quantité de figures différentes, on peut cependant dire qu'en

Digitized by Google

général elles ont extérieurement la figure d'un cône tronqué ; leur base est très fortement appliquée sur les pierres, auxquelles on les trouve toujours adhérentes : il y en a de verdâtres, de blanchâtres, & de couleur de rose. Nous en avons trouvé de brunes & de bleuâtres sur les parages de l'Isle de Ré, & sur la côte de Plugastel au-delà de Brest. Dans quelques Orties, ces couleurs paroissent par-tout sur la surface ; dans d'autres, elles sont mêlées par raies ou par taches, distribuées d'une maniere très agréable : on en trouve aussi dans les fentes des rochers qui bordent la mer ; elles ressemblent à une grande chevelure.

2°. Les ORTIES ERRANTES. Celles-ci n'ont de commun que le nom avec les précédentes : on les appelle *Orties détachées* ou *Orties errantes*, &c. Mais M. de Réaumur dit que s'il vouloit joindre un nouveau nom aux anciens qu'elles ont, il les appelleroit *Gelée de mer* ; nom qui effectivement caractérise si bien la substance dont elles sont formées, qu'il vaut seul une petite description pour aider à les reconnoître. Leur chair, leur ensemble, a la consistance & la couleur d'une vraie gelée. Dans l'eau, les Gelées marines remuent avec assez de viteſſe ; mais jettées à sec sur la grêve, elles paroissent sans aucune action.

Sur les bords de la Méditerranée, les Gelées de mer se nomment *Capello di mare* (*Chapeau de mer*). Rondelet dit que c'est un masse spongieuse, ronde, creuse, & percée au milieu, ayant tout autour un petit cordon rouge ; par cet endroit, elle ressemble à un Chapeau ; l'autre partie ressemble aux pieds des poulpes : elle en a, dit-il, huit, gros & quarrés dans leur commencement, & qui finissent en pointe ; on en trouve aussi qui n'en ont que quatre. Son corps est fort transparent, & d'un luisant à éblouir : nous en avons vu beaucoup en été dans les parages de Cette en Languedoc, & aux Isles d'Hyeres. Si on les manie long-tems, elles causent une petite démangeaison aux mains : il paroît que M. Linnæus regarde la Gelée de mer, comme une espece de *Meduse*. Voyez *ce mot*.

ORTOLAN, *Hortulanus*, est un oiseau de passage, très connu par l'excellence de sa chair : on en distin-

Digitized by Google

gue de pluſieurs eſpeces, qui ne varient que par les couleurs. Le véritable Ortolan des Naturaliſtes, eſt un peu plus grand que l'Alouette, il en a auſſi la couleur : il a une groſſeur notable ſur le bec : il ſe nourrit principalement de millet : c'eſt un oiſeau très gras ; ſa chair eſt tendre, délicate, ſucculente, & d'un goût ſi exquis, que les Grands le recherchent beaucoup pour leurs tables. En Suede, on les fait payer aux Etrangers un ducat la piece : c'eſt une nourriture reſtaurante, fortifiante : ſa graiſſe eſt émolliente, réſolutive & adouciſſante.

L'Ortolan ſe rencontre dans les pays chauds, depuis le quinze d'Avril juſqu'à la fin d'Août ; on en voit vers Saint-Jean-de-Bonne-Font une ſi grande quantité, que les Oiſeleurs y viennent de vingt lieues à la ronde pour en prendre. On en trouve encore communément ſur les Thérebintes à Smyrne : ſon cri eſt *zi-zi*.

ORVALE ou TOUTE-BONNE, *Horminum ſclarea dictum*, eſt une plante que l'on cultive dans les jardins & dans les vergers : ſa racine eſt ſimple, ligneuſe & fibrée, brunâtre, d'un goût qui n'eſt pas déſagréable, & qui échauffe le palais & la gorge : elle pouſſe une tige à la hauteur d'environ deux pieds, de la groſſeur du petit doigt, quarrée, velue, noueuſe, rameuſe & remplie de moëlle : ſes feuilles ſont oppoſées deux à deux, & portées ſur de longues queues ; elles ſont ridées, gluantes, oblongues, larges en leur baſe, & terminées en pointe, légérement crenelées, velues, & d'une odeur déſagréable, mais citronnée, d'une ſaveur amere & aromatique : au ſommet de chaque tige, ſont deux feuilles oppoſées, petites, creuſes, ſans queue, & d'une couleur purpurine : ſes fleurs ſont diſpoſées en longs épis, comme par anneaux, d'une ſeule piece, en gueule, bleuâtres, dont la levre ſupérieure eſt allongée en forme de faucille : à chaque fleur, ſuccedent quatre groſſes graines arrondies, convexes d'un côté, anguleuſes de l'autre, de couleur rouſſâtre.

Toute cette plante a une odeur forte & puante, & une ſaveur amere ; elle eſt toute d'uſage. L'Orvale eſt connue, ſur-tout des Cabaretiers Allemands, dit Ettmuller, pour falſifier leurs vins ; car ils ont coutume de changer le vin du Rhin en un vin Muſcat, par l'infu-

Digitized by Google

sion des fleurs d'Orvale & de Sureau. Tragus assure qu'un tel vin est d'un grand secours pour les femmes qui sont froides, stériles, & pour guérir les fleurs blanches : il faut cependant en faire un usage modéré, car il porte à la tête, & y cause, dit Lobel, des pesanteurs.

L'Orvale est beaucoup en usage, dans les pays du Nord, pour faire de la Bierre ; car quand le Houblon est rare, ou qu'on veut rendre la Bierre plus forte : on en met dans les chaudieres bouillantes, & l'on fait alors une liqueur, qui enivre, même prise en petite quantité ; souvent elle cause une gaieté qui tient de la folie. Hoffman met l'Orvale parmi les remedes spasmodiques. Ray rapporte que les Anglois font des gâteaux avec des feuilles d'Orvale, des œufs, de la crême & un peu de farine, & que l'on frit dans la poële : ces gâteaux sont agréables, on les sert au dessert pour exciter à l'amour.

ORVERT ou ORVET, *Cœcilia*, est le Serpent ovipare, décrit dans beaucoup d'Auteurs sous le nom d'*Anvoye* ou d'*Aveugle* ; il est très connu en Allemagne & au Cap de Bonne-Espérance : on le trouve le plus souvent dans les fentes des rochers, & aux environs : on le tue sans beaucoup de peine : on le prendroit au premier aspect pour une Anguille. Sa longueur ordinaire est d'un pied : sa peau paroît fort unie tout le long du corps : il a la levre supérieure très élevée & obtuse : ses yeux, quoique brillans, sont si petits, que quelques uns ont avancé qu'il n'en avoit pas : il est partagé de taches noirâtres, blanches & purpurines ; ses dents sont si menues, qu'à peine paroissent elles : sa langue est fourchue, il rampe d'une grande viteſſe : on prétend que sa morsure est très dangereuse, mais elle ne l'est pas plus que celle de la couleuvre ordinaire ; sa queue est obtuse & si courte, qu'à peine la distingue-t-on ; l'ouverture de l'anus est placée à l'extrêmité du corps. Les Auteurs citent l'Anvoye de Surinam, ceux de la Négritie, de l'Amérique, de la Guinée, & du Ceylan. *Voyez* SEBA.

OS, *Os*, est cette substance endurcie, qui sert à soutenir toutes les autres parties du corps dans les animaux ; c'est un composé de fibres blanches très dures, très so-

lides & très ſéches, entrelacées les unes dans les autres, incapables de flexibilité, & ſervant de baſe, de ſoutien d'appui, d'attache, de paſſage, de rempart, de borne & de défenſe à toutes les parties qui les environnent.

La charpente de l'Os, appellée *Fulchrum*, n'a pas de ſolidité par elle-même; elle eſt cartilagineuſe, poreuſe, on diroit d'un réſeau dont les mailles & tous les intervalles ſont remplies d'une matiere calcaire. Si l'on prend l'Os de la jambe ou du bras d'un enfant venant au monde, qu'on le dépouille bien de ſes chairs, l'on pourra alors le couper par tranches auſſi facilement que les cornichons du cerf, qui s'endurciſſent auſſi par la ſuite. Ces Os, tendres comme les cornichons, ſont flexibles; ils ſe conſument entierement dans le feu: ils ne font point d'efferveſcence avec les acides; mais dès que des ſucs, chargés de parties calcaires, ont commencé à ſe dépoſer dans les pores de ces Os, alors ils prennent de la conſiſtance, de la ſolidité, & de la dureté. Si l'on expoſe des Os à l'action du feu, la partie cartilagineuſe brûle, en exhalant une forte odeur de plumes brûlées. Que reſte-t'il? une terre blanche, calcaire, ſoluble dans les acides. Si l'on ſe contente d'enlever ſeulement par l'uſtion, le gluten animal, qui maſque les ſurfaces de cette terre, l'acide y aura également priſe, & la détruira; de ſorte que l'Os qui étoit dur, peut enſuite redevenir mol, être replié & chifonné comme un linge. Par cette théorie de la nature des Os des animaux, qui a un rapport aſſez immédiat avec les madrepores & les coquilles, & la maniere de les ramollir par une partie d'eſprit de nitre fumant, affoibli par ſix parties d'eau commune (opération qui eſt due à M. Hériſſant de l'Académie des Sciences); par cette théorie, dis-je, l'on peut concevoir l'oſſification & le ramolliſſement des Os.

M. de Haller a donné auſſi deux Mémoires ſur la formation des Os, fondés ſur des expériences. On y voit avec plaiſir, la ſtructure organique de ces corps, qui commencent par être une colle, qui deviennent cartilage, & qui finiſſent par être un Os.

De la glu au cartilage, dit M. de Haller, le paſſage

eſt prompt & facile, il paroît qu'il ne faut qu'un degré de ſolidité de plus ; mais du cartilage à l'Os, la marche eſt plus longue & plus obſcure ; il faut former des fibres, des lames, des alveoles, des vaiſſeaux, de la moëlle, & douer le cartilage de toutes ces parties qu'il n'avoit pas. Il n'y a gueres, ſelon cet Auteur, que les arteres capables d'effectuer, dans le cartilage, les changemens qui le transforment en Os. La nature oſſeuſe ſe déclare par l'opacité, par les fibres longitudinales, & par la couleur jaune qui s'introduit dans le cartilage : le noyau oſſeux eſt une nouvelle preuve de l'influence des arteres ſur l'oſſification ; ces arteres naiſſent du milieu de l'Os & du tronc nourricier. Si tous les cartilages ne deviennent pas oſſeux, il faut l'attribuer à la petiteſſe de leurs vaiſſeaux, toujours trop fins pour admettre les particules du ſuc oſſeux.

Quelle variété ne trouve-t-on pas dans les Os des animaux ? Les dents, qu'on ne peut s'empêcher de regarder comme des eſpeces d'Os, en fourniſſent un exemple ; il nous ſuffira de citer celles du Cachalot, de l'Elephant, du Narhval, de la Lamie, du Lion, de la Dorade, de la Vache marine, du Crocodile, du Marſouin, & celles de l'Homme.

Peut-être que ſi les cornes du Bœuf, du Bouc, &c. euſſent été remplies de ſucs calcaires, elles auroient acquis la dureté de celles du Cerf, de l'Elan, du Chevreuil, qui ſont des eſpeces d'Os. Ne pourroit-on pas en dire autant des ongles des Oiſeaux & des Quadrupedes ?

Dans la tête de la Séche, de la Carpe, de l'Aloſe, du Merlan, dans le cœur du Cerf, & dans une infinité d'autres animaux, l'on trouve une ſinguliere variété d'Os : il y a quelques poiſſons, tels que l'Orphie, dont les Os verdiſſent par la cuiſſon : les os des cruſtacées, animaux que l'on ne peut gueres s'empêcher de regarder comme couverts d'une eſpece d'Os, deviennent rouges par une ſemblable cuiſſon : les Os des quadrupedes & des volailles, même l'ivoire, ſe ramolliſent & deviennent friables, en les faiſant bouillir dans un vaſe fermé, qui contient une certaine quantité d'eau.

De quelle utilité ne ſont pas les Os dans les beſoins de la vie ? Sans parler de ceux qui ſont, dit-on, utiles en Médecine ; tels que ceux du talon & du cœur du Cerf, l'Os de la Séche, celui du crâne humain, & quantité d'autres que l'on regarde comme aſtringens, anti-épileptiques, alexipharmaques, &c. les Os ſont employés par les Tablettiers, pour faire des touches d'épinettes, des ſpatules, des peignes, des jettons, & quantité d'autres ouvrages moins chers que ceux faits avec l'ivoire. L'Os de Séche, connu ſous le nom de *Biſcuit de mer*, ſert aux Oiſeliers pour amuſer les Serins, & à quelques Fondeurs, qui en mettent dans la compoſition de certains moules où ils coulent des métaux : les Os de Mouton calcinés, donnent une poudre dont les Diamantaires ſe ſervent pour dégraiſſer leurs pierreries : enfin, l'Os du Bœuf, qui ne ſembloit être qu'une matiere de rebut, & ſeulement propre aux Cordonniers pour polir la ſemelle de leurs ſouliers, vient d'être employé avec ſuccès, comme un moyen de ſubſiſtance pour les Pauvres, & même pour les Riches dans un tems de diſette. C'eſt en employant ces Os cruds ou cuits, que la Société Litteraire de Clermont-Ferrand a, ſinon appris, au moins rectifié l'Art utile d'en faire des bouillons gras, très bons, très nourriſſans, de la gelée, & de les réduire en tablettes pour l'utilité du Voyageur, du Soldat, du Marin, &c. *Voyez* ſon *Mémoire ſur l'uſage économique du Digeſteur de Papin*, *ann.* 1761.

Les tablettes de bouillon oſſeux, peuvent auſſi ſervir de coulis de viande, elles ne reviennent pas à un ſol chaque : cependant une tablette eſt la doſe d'un excellent bouillon, ou d'un potage très ſain, pour une perſonne.

Dans les animaux, les Os compoſent preſque tout le volume : réunis enſemble, ils portent le nom de *Squelette*, lequel eſt l'image de la corformation de l'animal. Prenons pour exemple celui de l'Homme : quelle ſtructure merveilleuſe ! quel appareil d'Os ! chacun a ſon uſage connu. La plupart des Brutes ont, pour ainſi dire, une charpente ſemblable au Squelette de l'Homme : ceci étant, on les pourra comparer dans l'Hiſtoire des Os du Corps humain, que nous allons donner.

Digitized by Google

Description du Squelette de l'homme.

Nous disons que le squelette est l'assemblage de tous les os du corps humain : on le divise en tête, en tronc & en extrémités : la tête comprend le crane & la face.

Le crane est une boîte osseuse, arrondie, un peu ovale, formée de huit os, qui sont le coronal ou frontal, l'occipital, les deux pariétaux, les deux temporaux, le sphénoïde & l'ethmoïde. On regarde communément les six premiers comme les os propres du crâne, & les deux derniers, comme communs au crâne & à la face. Ces os sont plus durs à la surface, que dans le milieu de l'épaisseur : c'est ce qui les fait distinguer en deux tables, l'externe & l'interne, & en partie moyenne appellée diploé, qui est d'une substance spongieuse.

La face est formée de l'assemblage de plusieurs pieces qu'on renferme sous deux principales, appellées mâchoires, dont l'une est supérieure & l'autre inférieure. La mâchoire supérieure est immobile & composée de 13 os, savoir de deux os maxillaires, qui sont les plus grands, & font proprement la mâchoire supérieure ; de deux os propres du nez, de deux os de la pomette, des deux os unguis, des deux lames inférieures du nez, des deux os du palais & du vomer, à quoi il faut ajouter seize dents : savoir quatre incisives, deux canines ou œilleres & dix molaires. La mâchoire inférieure est faite d'un seul os, qui contient aussi seize dents, quatre incisives, deux canines & dix molaires.

Le tronc peut être divisé en trois parties, une commune appellée l'épine ; & deux propres qui sont le thorax ou la poitrine, & le bassin.

L'épine est une colonne osseuse composée de vingt-quatre vertebres, distinguées en cervicales, en dorsales & en lombaires, & de l'os sacrum à l'extrémité duquel se trouve joint un autre os appellé coccix.

Le thorax ou la poitrine est formé 1°. par vingt-quatre côtes, douze de chaque côté, dont on appelle les sept supérieures vraies, & les cinq inférieures fausses, 2°. par le sternum qui est ordinairement composé de deux pieces : 3°. & par les vertebres dorsales.

Digitized by Google

Le baſſin eſt fait de deux grands os, dits innominés, ou les os des hanches, qui ſe joignent enſemble pardevant, & ſont attachés par derriere à l'os ſacrum qui acheve de former le baſſin.

Les extrémités du ſquelette ſont au nombre de quatre; deux ſupérieures & deux inférieures

Chaque extrémité ſupérieure eſt diviſé en épaule, en bras, en avant-bras & en main. L'épaule eſt faite de deux pieces, une antérieure appellée clavicule, & une poſtérieure dite omoplate. Le bras n'eſt fait que d'un ſeul os nommé *humerus*. L'avant-bras en comprend deux, l'un eſt appellé l'os du coude, & l'autre, rayon; la main eſt diſtinguée en trois parties; ſavoir, en carpe ou poignet qui eſt compoſé de huit os, en métacarpe qui eſt fait de quatre, & en doigts qui ſont au nombre de cinq, chacun deſquels eſt formé de trois pieces appellées phalanges.

Chaque extrémité inférieure eſt partagée en cuiſſe, en jambe & en pied; la cuiſſe n'eſt faite que d'un os appellé *Femur*; la jambe eſt compoſée de deux grands os nommés *tibia* & péroné, & d'un petit appellé la rotule. Le pied eſt diviſé en trois parties comme la main: ſavoir, en tarſe, en métatarſe, & en doigts; le tarſe eſt fait de ſept os, ſavoir de l'aſtragal, du calcaneum ou os du talon, de l'os naviculaire ou ſcaphoïde, du cuboïde & des trois cunéiformes. Le métatarſe eſt fait de cinq pieces, & les doigts ou orteils ſont au nombre de cinq, dont le plus gros eſt fait de deux os, & chacun des autres de trois appellés phalanges. Il ſe trouve encore pluſieurs petits os que l'on ne conſerve pas ordinairement dans le ſquelette; tels ſont les oſſelets de l'oreille, l'os hyoide, & ceux qu'on nomme ſeſamoïdes.

On peut aiſément ſupputer le nombre de tous les os qui compoſent pour l'ordinaire le ſquelette d'un adulte, ſelon le dénombrement que nous venons de faire; ſavoir, cinquante-quatre à la tête, cinquante-quatre au tronc, en prenant le coccix pour une piece & le ſternum pour deux, & cent vingt quatre aux extrémités; d'où réſulte le nombre de deux cens trente-deux, auxquels ſi l'on ajoute les huit oſſelets des oreilles, & les trois principales pieces de l'os hyoide, on trouvera que le

Digitized by Google

total monte à deux cens quarante-trois os, ſans y comprendre les os ſeſamoïdes.

OSCABRION ou OSCABIORN, eſt un coquillage dont M. d'Argenville compoſe la ſeconde famille de ſes *multivalves* : voyez *ce mot*. Cet Auteur dit que c'eſt une eſpece de Lepas à huit côtes ſéparées qui s'attache aux rochers, ainſi que les autres ; mais comme ces pieces détachées reſſemblent un peu à la queue d'un petit crabe, l'Oſcabrion rentre naturellement dans la claſſe des multivalves.

L'Oſcabrion eſt appellé de quelques uns *Punaiſe de mer*, *Nacelle*, *Chenille de mer*, *Cloporte* ou *Chaloupe de mer*. L'on nous en apporte une très belle eſpece de l'Amérique : on la prend ſur les côtes de la grande Anſe, Iſle de S. Domingue, à quatre pieds de profondeur ; l'on en trouve auſſi une eſpece ſur les côtes de Dieppe : ſes huit côtes ont chacune un petit cran ; ces crans s'elevent & ſe réuniſſent ſur les contours de la coquille.

On dit que l'Oſcabrion s'attache ſur l'algue, ſur le bois & ſur le dos de la Baleine, & qu'il vit en paraſyte. Il ne faut pas le confondre avec le *Pou de la Baleine* : voyez *ce mot*. Les Pêcheurs de la mer d'Iſlande, où il ſe trouve des Oſcabrions, en mangent pour étancher leur ſoif : on prétend que c'eſt encore un bon remede pour le mal de mer, notamment l'eſpece de petite pierre rubine qu'on trouve dans ſon corps, & que les Iſlandois avalent volontiers pour obtenir l'accompliſſement de leurs ſouhaits : ils nomment ce corps pierreux, *Peters-Stein*, Pierre de S. Pierre, & ſon enveloppe *Peters-Skip*, Barque de S. Pierre. *Voyez* les *Actes de Coppenh.* & les *Collect Acad. T. IV. p.* 354, pour la deſcription anatomique de l'Oſcabrion, entre autres celles de HANNAS THARLEVIUS, & de JACOBÆUS, où l'on apprend avec étonnement le nombre d'yeux fixes de ce teſtacée.

OSEILLE ou SURELLE ; *Acetoſa*, *ſeu oxalis* : eſt une plante dont on diſtingue différentes eſpeces : nous en rapporterons de trois ſortes principales :

1°. L'OSEILLE ORDINAIRE ou OSEILLE LONGUE ou la VINETTE, *Acetoſa vulgaris pratenſis* : on la trouve communément dans les prés & les forêts ; on la cultive

auſſi dans les jardins pour l'uſage de la cuiſine ; ſa racine eſt fibreuſe, longue, jaunâtre, amere, acerbe & donne étant ſéche une couleur vinée aux ptiſanes : elle pouſſe des feuilles alternes, oblongues, à oreilles du côté qu'elles tiennent à leurs queues, vertes, luiſantes, & remplies d'un ſuc acide ; ſa tige eſt cannelée, & monte à la hauteur d'un pied & demi, portant en ſa ſommité des fleurs ſans pétales. J. Rai obſerve que dans cette eſpece de plante, il y a des fleurs ſtériles & d'autres fertiles ; les fleurs ſtériles ne portent point de fruit, & le piſtile de celles qui ſont fertiles, ſe change en une graine triangulaire, de couleur de chataigne & luiſante.

On emploie en Médecine la graine, les feuilles & la racine de cette plante : le ſuc de l'oſeille eſt d'un goût acide manifeſte, qui donne la couleur de pourpre au papier bleu : on en tire un ſel eſſentiel qui, jetté ſur les charbons ardens, brûle comme la crême de tartre ; mais ſi on le mêle avec le ſel de tartre, il répand une odeur urineuſe, de même que le ſel ammoniac. La vertu des graines, dit M. Geoffroi, *Mat. Med.* eſt entiérement différente de celle des feuilles & des racines.

2°. L'OSEILLE RONDE OU FRANCHE, *Acetoſa rotundifolia hortenſis*. Sa racine eſt rampante ainſi que ſes tiges : ſes feuilles ſont preſque rondes, leur couleur eſt un verd de mer : du reſte elle reſſemble à l'eſpece précédente : on la ſeme dans les jardins pour l'uſage de la cuiſine.

3°. La PETITE OSEILLE OU L'OSEILLE SAUVAGE OU OSEILLE DE MOUTON, *Acetoſella ovina*. Cette plante, qui croît dans les champs aux lieux ſablonneux, eſt haute de quatre pouces ou environ ; ſes feuilles ſont petites & ont la figure d'une lance ; ſes fleurs ſont diſpoſées par grappes : cette petite plante paroît toute rouge ſur la terre, principalement quand ſes ſemences ſont mûres ; ſa racine eſt rampante, ligneuſe, fibreuſe & rouge : c'eſt la plus acide de toutes les oſeilles : les brebis en mangent.

On fait avec les feuilles de l'une & l'autre oſeille des ſauces très bonnes : car elles rendent les viandes plus agréables, & excitent l'appétit par leur goût acide. L'oſeille priſe intérieurement, eſt rafraichiſſante, tempere

le mouvement du ſang, réprime la bile qui bouillonne: elle l'épaiſſit ou l'adoucit ſelon les circonſtances ; elle convient dans les fievres peſtilentielles & intermittentes : c'eſt un bon ſpécifique dans le ſcorbut. Bartholin dit dans les *Mem. de Coppenh.* 1671, *Obſ. IX*, que les peuples de la Groënlande en font uſage avec le cochléaria dans des bouillons d'avoine ou d'orge pour la même maladie. Il dit auſſi que l'oſeille & le cochléaria naiſſent abondamment dans ce pays, &qu'on doit faire uſage des deux enſemble.

La racine d'oſeille eſt peu ou point acide ; elle eſt apéritive : la graine en eſt eſtimée cordiale, & convient dans la dyſſenterie : les feuilles ſont réſolutives, maturatives & ſuppuratives.

OSEILLE DE GUINÉE. M. de Préfontaine dit qu'on ſe ſert des feuilles de cette plante dans la cuiſine comme de l'oſeille de jardin, au défaut d'autre : on en fait une boiſſon agréable & des confitures. *Maiſon Ruſtique de Cayenne.*

OSIER, eſpece de ſaule : *voyez* à l'article SAULE.

OSMONDE : *voyez au mot* FOUGERE.

OSSONS : nom que les Negres de Guinée donnent aux Eléphans.

OS PETRIFIÉS : *voyez* OSTÉOLITHES.

OSTÉOCOLLE ou PIERRE DES ROMPUS, *Lapis oſſifragus* : c'eſt communément une pierre topheuſe ou en forme de tuyaux, qui reſſemble à des racines d'arbres, ou à des portions de roſeaux, comme pétrifiées ; elle eſt raboteuſe, griſâtre ou blanchâtre, d'une ſubſtance marneuſe, où la partie calcaire & le ſable dominent tantôt plus, & tantôt moins : elle ſe forme dans tous les lieux ſablonneux, garnis de végétaux, & arroſés d'eaux qui charient avec elles les ſubſtances qui la compoſent, & qui la forment par dépôt : *voyez* à l'article STALACTITES de cet ouvrage, & le Mémoire ſur les Stalactites par M. Guettard, lequel ſe trouve parmi ceux de l'*Acad. Roy. des Sciences*, *an.* 1754. M. Herman fait mention d'une oſteocolle bleue de Maſſel, qui eſt aujourd'hui très connue parcequ'elle contient cinq onces & demie d'argent par quintal.

L'Oſteocolle eſt d'un grand uſage dans la Pharmacie

d'Allemagne : on prétend que prise intérieurement, elle a la propriété de réunir les os rompus ; mais toute sa propriété ne consiste gueres que dans les préjugés.

OSTÉOLITHES ou OS PÉTRIFIÉS. En général on donne ce nom à des Os d'animaux qu'on retire de la terre, & qui sont plus ou moins altérés : il y en a qui peuvent recevoir le poli ; quelques-uns sont colorés ; d'autres sont calcinés : on en trouve des exemples dans les Turquoises, l'Unicorne fossile, les Glossopêtres, les Os humains, ceux d'oiseaux & de quadrupedes. On reconnoît souvent à quelle espece d'animaux ces os ont appartenu : on trouve quelquefois des arrêtes de poissons très bien conservées, sur tout dans les lieux d'où l'on tire les pétrifications des matieres marines.

OSTRACITE, *Ostracites*. On appelle ainsi toutes les especes d'huitres fossiles, parmi lesquelles il y en a dont on ne rencontre pas l'analogue marin, telles que les Gryphites, la Corne d'Ammon, &c. Quantité d'Ostracites font encore effervescence avec les acides ; & d'autres sont, en quelque sorte, assez pétrifiés & assez durcis pour faire feu avec le briquet : on en rencontre par-tout dans des lits de pierres calcaires.

Les anciens Métallurgistes ont aussi donné le nom d'*Ostracites* aux cadmies des fourneaux de fonderie. *Voyez* CADMIE.

OUACAPOU, arbre de la Guyane, qui a les mêmes propriétés & usages que l'*Ouapa*. *Voyez ce mot.*

OUAILLE, arbre qui croît dans la plaine & sur les hauteurs de la Guyane, & qui sert à faire des canots & des bois de bâtiment ; celui des montagnes est rouge, & celui des plaines est blanc.

OVAIRE ou ŒUFS DE PIERRE : *voyez* OOLITHES.

OUANDERONS, nom donné aux singes du Ceylan ; il y en a en grande abondance, & de diverses especes ; les uns sont grands comme nos épagneuls ; ils ont le poil gris & le visage noir, avec une grande barbe blanche, qui va d'une oreille à l'autre, laquelle les feroit prendre pour des vieillards sauvages ; il y en a aussi dont la barbe & le corps est couleur d'écarlate pâle ; ils ne vivent que de feuilles & de bourgeons : d'autres qui se nomment *Rillours*, sont sans barbe, mais leur visage est blanc, &

Digitized by Google

leurs cheveux ſe partagent comme ceux de l'homme : cette eſpece de Singe fait beaucoup de tort aux grains. On lit dans l'*Hiſt. génér. des Voy. T. VIII, p. 546, Edit. in-12*, que les Chingulais eſtiment autant la chair de ces eſpeces de Singes, que celle de chevreuil.

OUANGUE ou OUANGLE : *voyez* SESAME.

OUAPA eſt l'orobe en arbre qui croît en Guyane dans les terres graſſes : il eſt tortueux, & ſouvent creux ; mais il eſt utile pour divers ouvrages : on en fait des fourches & des piquets qu'on employe au ſoutien des terres. On s'en ſert dans le Pays avec le plus grand ſuccès pour le pilotis, parcequ'il ſe conſerve dans l'eau & dans la vaſe. *Maiſ. Ruſt. de Cay.*

OUAROUCHI eſt l'arbre de ſuif de la Guyane. Il paroît un peu différent de celui dont nous avons parlé, ſous le nom d'*Arbre de ſuif* de la Chine : celui de Cayenne eſt laiteux, & paſſe pour un figuier : ſa graine, qui eſt jaune, de la figure d'une muſcade, & de la groſſeur d'une noiſette, eſt couverte d'une petite pellicule, qui renferme ſon amande : c'eſt de cette amande grattée, lavée & pilée, qu'on fait une pâte qu'on doit remuer fortement dans une chaudiere juſqu'à ce qu'elle ſe couvre d'humidité & d'une eſpece de fumée : on la met alors à la preſſe, & il en ſort le ſuif qui ſe fige : on le fait rebouillir le lendemain, on le paſſe dans un linge, enſuite on le jette dans un moule. L'on recolte la graine en Mars, temps où elle tombe ; on la laiſſe ſécher pendant deux ou trois jours avant que de la mettre en œuvre.

Le lait qu'on fait ſortir de l'arbre, en l'entaillant, eſt un remede contre les vers auxquels les enfans ſont ſujets : on fait prendre cette matiere laiteuſe avec de l'huile & du citron.

OUASSACOU, arbre de la Guyane auquel on donne des coups de hache, pour en faire ſortir le lait, prenant garde qu'il n'en ſaute dans les yeux, à cauſe de ſa vertu corroſive : on prend autant d'eau que de lait, que l'on braſſe avec un peu de vaſe ; on met le tout dans une feuille, ou linge qu'on laiſſe tremper dans les foſſes à prendre du poiſſon : la ſubtilité du poiſon eſt telle, que ce poiſſon, enivré de cette façon, paroît ſur le champ ſur l'eau : il faut même éventrer ce poiſſon

Digitized by Google

auſſi tôt après, car il ſe gâte en très peu d'inſtans. *Maiſ. Ruſt. de Cayen.*

OUATTE ou HERBE DE LA HOUETTE : *voyez* APOCIN.

OUAYE, plante de la Guyane, appellée ainſi du nom de la Nation Indienne des Ouayes, où elle a été d'abord connue ; elle eſt fort rare en Guyane, & ne vient que dans les endroits qui lui ſont propres ; on en garnit les chapeaux de paille contre la pluie. La tige ſert de bois de méche, ou d'amadoue : ſon corps, dont la couleur eſt brune, fait des cannes très propres, partagées de nœuds : ſa feuille ſort de terre, elle eſt platte, courte, en éventail, & formée comme celle du Latanier : ſes feuilles ſont les meilleures de toutes celles qu'on emploie dans le pays de Cayenne, pour couvrir les maiſons ; elles durent très long tems, ſur-tout quand elles ſont employées par les Indiens : le feu n'y fait que ſon trou, & ne ſe communique pas au reſte.

OUCLE, eſt une liane groſſe & épineuſe fort commune à la Côte de Mahury : on peut s'en ſervir pour faire des cercles de bariques.

OVIPARE : *voyez au mot* VIVIPARE.

OULEMARY, eſt un des grands arbres du pays de la Guyane ; ſa feuille eſt luiſante, & reſſemble à celle du Citronnier. Il eſt revêtu d'une écorce brune, épaiſſe de près d'un pouce. Le dedans ſe ſépare en pluſieurs feuillets rouſſâtres, unis, minces comme les feuilles du Baliſier, & ſur leſquelles on peut écrire comme ſur du papier. M. de Préfontaine dit qu'il ſe ſouvient que ce fut par un feuillet de cet arbre, ſur lequel un Indien avoit écrit, *Oyapock eſt pris*, qu'on apprit en 1745 à Cayenne la priſe du Fort d'Oyapock : cet Indien, qui étoit alors à Oyapock, trouva le moyen de faire parvenir cette lettre.

Ces feuillets ſervent aux Indiens à un autre uſage ; ils roulent dedans, le plus ſerré qu'ils peuvent, une feuille de tabac, & en font ainſi ce qu'on appelle aux Iſles une *Cigale*, ce qui leur ſert de pipe. *Maiſ. Ruſt. de Cayen.*

OURDON, eſpece de plante qu'on nomme auſſi *petit Senné*, & dont les feuilles ſe trouvent quelquefois dans les balles de ſenné qu'on envoie en Europe : ſouvent ce n'eſt que du plantain ſéché & briſé.

OURS,

OURS, *Urſus*, eſt un animal quadrupede & ſauvage d'une ſtructure informe par lui-même, & qui nous le paroît encore davantage, parcequ'il eſt couvert de longs poils qui cachent le contour de toutes les parties de ſon corps; ſa tête a quelque rapport à celle du Loup par la forme & la poſition oblique des yeux; les pieds de devant de l'Ours poſent ſur la terre juſqu'au poignet, & les pieds de derriere juſqu'au milieu de la plante; ſon garot paroît fort élevé, parcequ'il eſt couvert d'un poil long & hériſſé; ſa queue a peu de longueur, & ſes pieds de devant ſont un peu tournés en dedans.

L'Ours, dit M. de Buffon, a le ſens de la vue, de l'ouie & du toucher très bons, quoiqu'il ait l'œil très petit, relativement au volume de ſon corps, les oreilles courtes, la peau épaiſſe, le poil fort touffu: il a l'odorat excellent, & même plus exquis qu'aucun autre animal; car la ſurface intérieure de cet organe ſe trouve extrêmement étendue: on y compte quatre rangs de plans de lames oſſeuſes, qui, ſéparés les uns des autres par trois plans perpendiculaires, multiplient prodigieuſement les ſurfaces propres à recevoir les impreſſions des odeurs. Il a les bras & les jambes charnus comme l'homme; il a cinq orteils aux pieds de derriere; le plus gros doigt eſt en dehors de cette eſpece de main, au lieu que dans celle de l'homme, il eſt en dedans; ſes doigts ſont gros, courts & ſerrés l'un contre l'autre, aux mains, comme aux pieds; les ongles ſont noirs & fort durs. Il frappe avec ſes poings, comme l'homme avec les ſiens: mais ces vraiſemblances groſſieres avec l'homme ne le rendent que plus difforme, & ne lui donnent aucune ſupériorité ſur les autres animaux.

Il n'y a aucun animal, du moins de ceux qui ſont aſſez généralement connus, ſur lequel les Auteurs d'Hiſtoire naturelle aient autant varié que ſur l'Ours: leurs incertitudes, & même leurs contradictions m'ont paru venir, dit M. de Buffon, de ce qu'ils n'ont pas diſtingué les eſpeces, & qu'ils rapportent quelquefois de l'une ce qui appartient à l'autre.

D'abord il ne faut pas confondre l'Ours de terre avec l'Ours de Mer, appellé communément *Ours blanc*, *Ours de la Mer glaciale*; ce ſont des animaux très différens, tant pour la forme du corps, que pour les habitudes na-

turelles : enſuite il faut diſtinguer deux eſpeces dans les *Ours terreſtres*, les *bruns* & les *noirs*, leſquels n'ayant pas les mêmes inclinations, les mêmes appetits naturels, ne peuvent être regardés comme des variétés d'une ſeule & même eſpece, mais doivent être conſidérés comme deux eſpeces diſtinctes & ſéparées. De plus, il y a encore des Ours terreſtres qui ſont naturellement blancs, & non point par la rigueur du climat qui les faſſe blanchir dans l'hiver, comme les hermines ou les lievres.

Quoique ces Ours reſſemblent aux Ours de mer par la couleur, ils en different par tout le reſte, autant que les autres Ours. On trouve ces eſpeces d'Ours dans la grande Tartarie, en Moſcovie, en Lithuanie & dans les autres Provinces du Nord.

C'eſt dans les Alpes que ſe trouve aſſez communément l'*Ours brun*, & rarement l'*Ours noir*, qui ſe trouve au contraire en grand nombre dans les forêts des Pays ſeptentrionaux de l'Europe & de l'Amérique. Le *brun* eſt féroce & carnaſſier : le *noir* n'eſt que farouche, & refuſe conſtamment de manger de la chair ; celui-ci eſt ſi friand de miel & de lait, lorſqu'il en rencontre, qu'il ſe laiſſeroit plutôt tuer, que de lâcher priſe. Suivant le témoignage de M. du Pratz, on les voit à la Louiſiane deſcendre en troupes des montagnes couvertes de neige ; preſſés par la faim, ils ne recherchent que des fruits & des racines, nourriture que les bêtes carnaſſieres refuſent de manger. Il y a en Savoie, & auſſi en Canada des *Ours rougeâtres* qui ſont auſſi carnaſſiers que les Loups.

Les *Ours noirs* n'habitent guères que les Pays froids ; mais on trouve des Ours bruns ou roux dans les climats froids & tempérés, & même dans les Régions du Midi. Ils étoient communs chez les Grecs ; les Romains en faiſoient venir de Libye, pour ſervir à leurs ſpectacles : on trouve des Ours dans tous les Pays déſerts, eſcarpés, ou couverts ; on n'en trouve point dans les Pays bien peuplés, ſi ce n'eſt peut-être quelques-uns dans les montagnes les moins fréquentées.

L'Ours, ſelon M. de Buffon, eſt non-ſeulement ſauvage, mais ſolitaire : il fuit par inſtinct toute ſociété ; il s'éloigne des lieux où les hommes ont accès ; il ne ſe trouve à ſon aiſe que dans les endroits qui appartiennent

Digitized by Google

à la vieille nature: une caverne antique dans des rochers inacceſſibles, une grotte formée par le tems dans le tronc d'un vieux arbre, au milieu d'une épaiſſe forêt, lui ſervent de domicile; il s'y retire ſeul, y paſſe une partie de l'hiver ſans proviſions, ſans en ſortir pendant pluſieurs ſemaines: cependant il n'eſt point engourdi, ni privé de ſentiment, comme le Loir ou la Marmotte. Mais, comme il eſt naturellement gras, & qu'il l'eſt exceſſivement ſur la fin de l'automne, tems auquel il ſe recele cette abondance de graiſſe lui fait ſupporter l'abſtinence, & il ne ſort de ſa bauge que lorſqu'il ſe ſent affamé.

On prétend que c'eſt environ au bout de quarante jours que les mâles ſortent de leurs retraites: mais que les femelles y reſtent quatre mois, parcequ'elles ſont leurs petits. J'ai peine à croire, continue M. de Buffon, qu'elles puiſſent non-ſeulement ſubſiſter, mais encore allaiter leurs petits, ſans prendre elles mêmes aucune nourriture pendant un auſſi long eſpace de tems. S'il eſt vrai que les mâles, preſſés par le beſoin de prendre de la nourriture, ſortent au bout de quarante jours, il n'eſt pas naturel de penſer que les femelles ne ſoient pas encore plus preſſées du même beſoin, puiſqu'en allaitant leurs petits, elles ſe trouvent doublement épuiſées; à moins qu'on ne veuille ſuppoſer qu'elles en dévorent quelques uns avec leurs enveloppes, & tout le reſte du produit ſuperflu de leur accouchement; ce qui ne me paroît pas vraiſemblable, malgré l'exemple des chattes, qui mangent quelquefois leurs petits. Au reſte, nous ne parlons ici que de l'eſpece des Ours bruns, dont les mâles dévorent en effet les Ourſons nouveaux nés, lorſqu'ils les trouvent dans leurs nids. Mais les femelles, au contraire, ſemblent les aimer juſqu'à la fureur: elles ſont, lorſqu'elles ont mis bas, plus féroces, plus dangereuſes que les mâles; elles combattent, & s'expoſent à tout pour ſauver leurs petits.

C'eſt vers l'automne que les Ours ſe recherchent; la femelle eſt, dit-on, plus ardente que le mâle; on préſend qu'elle ſe couche ſur le dos, pour le recevoir, qu'elle l'embraſſe étroitement, qu'elle le retient longtems; mais il eſt plus certain qu'ils s'accouplent à la maniere des quadrupedes. On a vu des Ours captifs s'ac-

Digitized by Google

coupler & produire; mais on n'a point obſervé le tems de la geſtation : comme l'Ours vit vingt ou vingt-cinq ans, & que le tems de la geſtation eſt ordinairement proportionné à celui de la durée de la vie, il y a lieu de croire que la geſtation eſt de pluſieurs mois. Le mâle & la femelle n'habitent point enſemble, ils ont chacun une retraite ſéparée, & même fort éloignée. Lorſqu'ils ne peuvent trouver une grotte pour ſe gîter, ils caſſent & ramaſſent du bois pour ſe faire une loge, qu'ils recouvrent d'herbes & de feuilles, au point de la rendre impénétrable à l'eau. La femelle prépare à ſes petits un lit de mouſſe & d'herbe dans le fond de ſa caverne : elle n'en a ordinairement qu'un, deux, trois ou quatre, qui ont beſoin du ſecours de leur mere, & la ſuivent pendant un an ou deux.

La voix de l'Ours eſt un grondement, un gros murmure, ſouvent mêlé d'un frémiſſement de dents, qu'il fait ſur-tout entendre, lorſqu'on l'irrite : il eſt très ſuſceptible de colere, & ſa colere tient toujours de la fureur & ſouvent du caprice. Quoiqu'il paroiſſe doux pour ſon maître, & même obéiſſant, lorſqu'il eſt apprivoiſé, il faut toujours s'en défier, & le traiter avec circonſpection; ſur-tout ne le pas frapper au bout du nez, ni aux parties de la génération. On lui apprend à ſe tenir debout, à geſticuler, à danſer; il ſemble même écouter le ſon des inſtrumens, & ſuivre groſſierement la meſure : mais pour lui donner cette eſpece d'éducation, il faut le prendre jeune, & le contraindre pendant toute ſa vie. On voit à Berne, ville d'un Canton de la Suiſſe, la foſſe aux Ours; ce ſont deux eſpeces d'antres ouverts, dans leſquels on nourrit pluſieurs Ours, qui, pour être habitans d'une cité très peuplée, n'en paroiſſent pas moins féroces : ce monument eſt ſans doute conſacré aux armes de la Ville & du Canton, qui ſont un Ours. L'Ours ſauvage ne ſe détourne pas de ſon chemin, ne fuit pas à l'aſpect de l'homme; cependant on prétend que par un coup de ſifflet on le ſurprend, on l'étonne au point qu'il s'arrête & ſe leve ſur les pieds de derriere : c'eſt le tems qu'il faut prendre pour le tirer; ſi on ne fait que le bleſſer, il vient en furie ſe jetter ſur le Chaſſeur, & l'embraſſant des pattes de devant, il l'étoufferoit s'il n'étoit ſecouru.

Digitized by Google

On chaſſe & on prend les Ours de pluſieurs manieres en Suéde, en Norvége, en Pologne. La maniere, dit-on, la moins dangereuſe de les prendre, eſt de les enivrer en jettant de l'eau de-vie ſur le miel qu'ils aiment beaucoup, & qu'ils cherchent dans les troncs d'arbres. A la Louiſiane & en Canada, où les Ours noirs ſont très communs, ils ſe nichent dans des troncs d'arbres pourris à la hauteur quelquefois de trente ou quarante pieds, car ils grimpent très bien: on met le feu à l'arbre, & quand la mere deſcend on la tue avant qu'elle ſoit à terre. Les petits deſcendent enſuite, on les prend en leur paſſant une corde au col, & on les emmene pour les élever ou pour les manger, car la chair de l'Ourſon eſt délicate & bonne: celle de l'Ours eſt mangeable; mais comme elle eſt mêlée d'une graiſſe huileuſe, il n'y a guere que les pieds, dont la ſubſtance eſt plus ferme, qu'on puiſſe regarder comme une viande délicate. En Allemagne ils ſont encore reſervés pour la table des Princes, où l'on ſert des pattes d'Ours ſalées & & enfumées.

La chaſſe de l'Ours, ſans être fort dangereuſe, eſt très utile lorſqu'on la fait avec quelque ſuccès. La peau eſt, de toutes les fourures groſſieres, celle qui a le plus de prix; la quantité d'huile qu'on retire de l'ours eſt conſidérable. A la Louiſiane on voit dans l'automne des Ours, qui ſe ſont tellement engraiſſés, qu'ils n'ont pas la force de marcher, ou du moins qu'ils ne peuvent courir auſſi vîte qu'un homme. Les Ours noirs de ce pays s'engraiſſent ainſi en mangeant des patates, du mahis & les fruits des plaqueminiers ſur leſquels ils grimpent, ſe mettent à califourchon ſur une branche, ſe tiennent d'une patte, & de l'autre cueillent les fruits. La graiſſe dont les Ours ſont chargés, les rend très legers à la nage, on leur trouve en automne juſqu'à dix doigts d'épaiſſeur de graiſſe aux côtes & aux cuiſſes: le deſſous de leurs pieds eſt gros & enflé: lorſqu'on le coupe il en ſort un ſuc blanc & laiteux. Cette partie paroît compoſée de petites glandes, qui ſont comme des mamelons, & c'eſt ce qui fait que pendant l'hiver, dans leurs retraites, ils ſucent continuellement leurs pattes. On

Digitized by Google

prépare la graiſſe d'Ours, on la purifie, on en retire une huile claire qui ſurnage, qui eſt auſſi bonne que la meilleure huile d'olive, qui ſert aux mêmes uſages. Au-deſſous de cette huile on trouve un ſain-doux auſſi blanc, mais un peu plus mou que le ſain-doux de porc, & qui ſert aux beſoins de la cuiſine. Les Sauvages trafiquent beaucoup, avec les François, de l'huile d'Ours; on dit qu'elle ne ſe fige guére que par un grand froid, que quand cela arrive elle eſt toute en grumeaux, & d'une blancheur à éblouir. En France, les épiciers droguiſtes ne tiennent point d'huile d'Ours; mais ils font venir de Savoie, de Suiſſe ou de Canada, de la graiſſe ou axonge, qui eſt rarement purifiée: on ſe ſert de cette graiſſe, comme de topique, pour les hernies, les rhumatiſmes, &c. & beaucoup de gens aſſurent en avoir reſſenti de bons effets.

OURS DE MER. Nom donné à un Cruſtacée, ſans piquans, que l'on pêche en Walachie, en Bulgarie & en Servie: c'eſt le même qu'on appelle, à Naples & à Meſſine, *Meſſacara.*

OURSIN DE MER, BOUTON ou CHATAIGNE DE MER, ou HÉRISSON DE MER, *Echinus marinus*, eſt un genre de coquille multivalve, de forme ronde, ovale, à pans irréguliers, quelquefois plate & toute unie, d'autres fois mamelonnée & élevée. L'Ourſin eſt compoſé d'une quantité prodigieuſe de pieces de rapport fragiles, couvertes d'épines, fort nombreuſes, aſſez ſemblables en cela, & pour la forme, aux enveloppes des chataignes.

Ce poiſſon teſtacée eſt fort connu ſur le bord des mers, & particulierement ſur les côtes de la Méditerranée: il y en a de noirs, de verds, de rouges, de purpurins ou violets; mais ces couleurs s'alterent après la mort de l'animal: on nomme *Echinométres* les plus grands, *Briſſi Spathagi*, ceux qui vivent en haute mer. Leurs piquants ſont plus ou moins gros & plus ou moins longs, les uns ſont obtus, d'autres très pointus, mais tous ſont très durs & ſe caſſent net, ils ſervent de pieds à l'animal; car quand il veut aller d'un lieu à un autre, il s'appuie ſur ces pointes mobiles dans leurs charnieres,

Digitized by Google

& tourne non ſur lui même, mais horiſontalement: ſon mouvement progreſſif eſt ſi prompt, qu'il eſt ſouvent difficile de l'attraper.

Ce qui ſert de tête aux Ourſins eſt deſſous, c'eſt la partie concave, qui eſt toujours contre terre; mais la partie par où ils fientent eſt en-deſſus, quelquefois auſſi en deſſous près de la bouche même. Cet animal a cinq dents aiguës & viſibles, creuſes en dedans, ſemblables à des oſſelets, qui toutes enſemble ont la figure d'une lanterne, & entre leſquelles eſt un petit morceau de chair qui lui ſert de langue, à laquelle eſt attaché le goſier, enſuite le ventre, diviſé en cinq parties, de ſorte que l'on diroit que l'Ourſin a pluſieurs ventres ſéparés les uns des autres & pleins d'excremens; mais ils dépendent d'un ſeul ventricule, & tous ſe terminent à un boyau culier.

Les Ourſins n'ont point de chair vers le ventre comme au reſte du corps: leurs œufs ſont attachés aux cinq pans ou lobes intérieurs de la coquille en grand nombre; les Ourſins ſont tous bons à manger; leur couleur eſt rouge étant cuits, ils ont le gout des écreviſſes, ſur-tout ceux de la Méditerranée.

On a remarqué que ces animaux préſagent la tempête, & qu'ils coulent à fond pendant l'orage, en s'attachant aux plantes du fond de la mer, ou à d'autres corps, avec une ſubſtance aſſez ſemblable aux cornes des Limaçons: on a compté plus de douze cens de ces filets, dont l'animal ſe ſert, ſoit pour tâter le terrein ſoit pour ſe tenir à l'ancre. Dès que l'Ourſin eſt à flot, il contracte ces filets entre les baſes ou mamelons de ſes pointes, dont le nombre va quelquefois à deux mille. On apperçoit auſſi l'Ourſin, ſur la greve, par un beau tems; & comme il eſt ſouvent couvert de dix à douze pieds d'eau, on ſe ſert pour le prendre d'un long roſeau entr'ouvert dans un des bouts par un petit morceau de bois pour en écarter les parties: on l'enfonce dans l'eau, on le darde ſur l'Ourſin, & à la place du morceau de bois, qui ſe dégage aiſément de lui-même, l'Ourſin s'y loge; alors on le retire de l'eau: quelquefois, quand le flux & le reflux eſt grand, on le ſuit ſur la greve très avant dans la mer, alors, on peut le prendre à la main. On vend

dans les rues de Marſeille les Ourſins, comme l'on vend à Paris les huitres. Pour les ouvrir on a une main gantée à cauſe des pointes, & des ciſeaux à l'autre; on les cerne tout autour, puis avec de petits morceaux de pain faits en quarrés longs, comme quand l'on veut manger un œuf à la coque, on ratiſſe la ſubſtance interne, rougeâtre, pleine d'œufs, avec ce pain, & on le mange ainſi aſſaiſonné : on en eſt dégouté dans les premiers jours, car rien ne reſſemble mieux à du pus, que cet amas d'œufs qui procure ſouvent un petit cours de ventre; mais on s'accoutume bientôt à ce mets. On nomme l'intérieur de l'Ourſin, *Echinus ovarius*, & l'exterieur *Echinus digitatus*.

Les Ourſins de la Mer Rouge ſont plus épais que ceux de la Méditerrannée; ceux-ci ſont d'un meilleur goût que ceux de l'Ocean & de la Manche. On ne peut qu'admirer la ſymétrie des pointes & des mammelons de l'Ourſin. M. d'Argenville dit avoir compté, ſur la ſuperficie d'un Ourſin de la Mer Rouge, cinq diviſions à deux rangs de mammelons, & de grandes pointes au nombre de ſoixante-dix, ſans compter cinq autres rangs de petites, & toutes les bandes qui ſéparent les rangs des mammelons, leſquelles ſont percées d'une infinité de petits trous par où ſortent ſes cornes.

Voici les eſpeces principales des Ourſins, & les endroits où on les trouve.

1°. Celui dont la forme eſt ronde, ainſi que ſes petites pointes, (Méditerrannée.)

2°. Celui qui eſt ovale & à grandes pointes, (Amérique) : on l'appelle *Chardon*.

3°. Celui dont le dos eſt en cœur, (Méditerrannée).

4°. Celui qui eſt étoilé, (Moluques).

5°. Le Pas de Poulin, (Méditerrannée); c'eſt une eſpece de *Spatagus*.

6°. L'Ourſin à groſſes baguettes obtuſes, (Mer Rouge).

7°. L'Ourſin violet ſtrié, (Iſle de France); ſes pointes ſont faites en forme de pignon de pommes de Pin.

Enfin il y en a dont les pointes ſont cannelées, & inſérées dans de gros mammelons : d'autres Ourſins ſont très applatis. Redi a fait mention d'une eſpece d'Ourſin

fort remarquable, en ce qu'elle eſt environnée de touffes de crins ou de pinceaux.

OURSINS DE MER FOSSILES, *Echinites*, ſont les mêmes coquilles multivalves que les précédentes, devenues foſſiles par la réceſſion des mers qui couvroient autrefois les lieux où l'on en trouve préſentement. Il y a de ces foſſiles qui ſont mutilés ou changés de nature; l'on en trouve qui ſont d'une nature ſpatheuſe, d'autres ſont changés en ſilex, & ont conſervé leur forme & leurs caracteres primitifs. On diſtingue encore ſur ces coquilles, les ſutures, les petites éminences, les milliers de petits trous, les eſpeces de gravures autour des mamelons, dont il eſt parlé dans l'article des *Ourſins vivans*. On peut conſulter l'ouvrage latin ſur les Ourſins de M. Klein, & qui eſt traduit en françois par M. Desbois, & imprimé *à Paris en* 1754, *in* 8°.

On peut auſſi rapporter aux Ourſins foſſiles, les parties qui en ſont ſéparées, & que l'on trouve également dans la terre, telles que leurs dents, leurs oſſelets, leurs pointes & leurs mammelons.

Les pierres ou pointes Judaïques, ſont auſſi des dards d'Ourſins : *voyez* PIERRE JUDAIQUE.

Les pointes d'Ourſins foſſiles & ordinaires, ſont des baguettes pierreuſes, communément ſpatheuſes, cylindriques, liſſes ou ſtriées, & de différentes grandeurs : *voyez* OURSIN DE MER & BELEMNITES.

On donne le nom d'*Ecuſſon d'Ourſin pétrifié*, à ces pieces quarrées, ou de figure irréguliere, dont l'aſſemblage d'un certain nombre compoſe l'Ourſin lui-même; on en peut ſouvent compter juſqu'à ſix cens. Les écuſſons orbiculaires, ſont les mamelons de l'Ourſin mamillaire : *voyez* MAMELONS.

OURSINE, eſt le nom que l'on donne à une phalène, (Papillon nocturne) qui provient d'une chenille toute velue, laquelle ſe trouve ſur la laitue.

OUTARDE, OTARDE ou BITARDE, *Tarda avis*. L'Outarde eſt un oiſeau de la grandeur du Coq d'Inde, elle a la tête & le col de couleur cendrée, le ventre eſt blanc & le dos bigarré par des lignes tranſverſales, rouſſes & noires; ſon bec eſt ſemblable à celui d'une poule: elle n'a point de doigts de derriere, ce qui eſt fort notable,

Digitized by Google

car, par cette marque & par ſa grandeur, elle eſt ſuffiſamment diſtinguée de tous les autres oiſeaux de ce genre. Elle n'a que trois doigts au pied, dont les ongles ſont larges, courts, peu crochus, peu pointus, de figure ovale & convexe, tant en deſſus qu'en deſſous.

En hiver les Outardes ſont en grandes bandes dans les plaines, elles ne ſe ſéparent qu'en Avril, qui eſt la ſaiſon de leurs amours. Lorſqu'elles ſont à terre, en bande, il y en a toujours quelques-unes un peu éloignées de la troupe, qui font ſentinelle, ayant toujours la tête levée pour avertir les autres quand quelqu'un paroît; & comme elles ont beaucoup de peine à s'élever, à cauſe de leurs ailes courtes, elles s'y prennent de bonne heure; cependant on peut les prendre avec de bons lévriers, qui ſouvent les attrapent lorſqu'elles ſont à peine élevées de terre. On les prend auſſi à l'hameçon, en y attachant de la pomme ou de la viande.

Les Outardes ſe nourriſſent de grenouilles, de ſouris, de mulots, de petits oiſeaux, & de différens inſectes: elles ſont carnaſſieres; pendant l'hiver elles mangent des feuilles de navets, de choux, & des graines. On a trouvé ſouvent, dans leurs eſtomacs, de petits cailloux qu'elles avalent, comme l'autruche, pour faciliter le broyement des grains qu'elles mangent.

Ces oiſeaux s'accouplent pendant l'été: ils ſe battent à toute outrance, & on trouve de tems-en-tems de ces victimes de l'amour ſur le champ de bataille. Le mâle fait la roue avec ſa queue, comme le Coq d'Inde dans le tems de ſes amours. Ils font leurs nids dans les terres en friche, & ſe contentent le plus ſouvent de creuſer la terre pour y poſer deux œufs, qui ſont blancs, avec quelques taches rouſſes au gros bout; du reſte, ils ſont auſſi blancs que des œufs de Cygne.

La ponte ſe fait ſur la fin de Mars ou de Juin. La couvaiſon eſt d'à-peu-près cinq ſemaines, comme celle des Dindes. Les petits courent, comme les poulets, auſſitôt qu'ils ſont éclos. Le cri des Outardes eſt à peu-près ſemblable à celui du corbeau. La chair de cet oiſeau a le goût de celle du Dindon.

On voit beaucoup d'Outardes aux environs de Châlons en Champagne: il y a en auſſi en Poitou; on

Digitized by Google

trouve quelquefois de ces oiſeaux engourdis au milieu des neiges, & on les prend aiſément.

La vraie Outarde eſt fort rare dans bien des pays. La graiſſe de cet oiſeau eſt anodine & réſolutive. Les Sauvages ſe font des robes des plumes d'Outardes : on trouve la deſcription anatomique de l'Outarde, dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences.*

Belon dit que l'Outarde ne differe de la Canne-Pétiere, que par la grandeur. Willughby regarde auſſi la Canne-Pétiere comme une eſpece d'Outarde ; elle en a toutes les manieres de faire Quand elle ſe met en colere, elle enfle la peau qui lui pend tant ſoit peu au-deſſous du bec : on aſſure que quand la femelle ſoupçonne qu'on veut lui dérober ſes œufs, elle les tranſporte ſous ſes ailes dans un autre endroit. Son col eſt fort allongé : le mâle, dans le tems de l'amour, fait auſſi la roue avec ſa queue.

OUTIN. *Voyez* HAUTIN.

OUTREMER EN PIERRE : *voyez* LAPIS LAZULI.

OXICEDRE ou PETIT CEDRE : *voyez au mot* CEDRE.

OXIPETRE, eſt tantôt une terre farineuſe, & tantôt une pierre criſtalline, blanche, jaunâtre, d'un goût aigrelet, laquelle ſe trouve dans le territoire de Rome : on s'en ſert dans le pays en boiſſon, pour modérer la chaleur de la fievre. Les Oxipétres que nous avons reçues de cette Contrée, étoient alumineuſes & vitrioliques : *voyez* ALUN & VITRIOL.

OYE ou OIE, *Anſer*, eſt un oiſeau très vorace, aquatique, palmipede, & dont on diſtingue beaucoup d'eſpeces. Nous donnerons ici l'Hiſtoire de l'*Oye domeſtique*, & nous ne rapporterons que les ſingularités des autres eſpeces qui ſont ſauvages.

1°. L'OYE DOMESTIQUE OU PRIVÉE, *Anſer vulgaris :* c'eſt un oiſeau de baſſe-cour, connu de tout le monde ; il eſt plus petit que le Cygne, mais plus grand que le Canard : il peſe juſqu'à dix livres étant engraiſſé : ſa longueur, depuis le bout du bec juſqu'à celui des pieds, eſt de trois pieds ; l'envergeure a plus de quatre pieds & demi : le bec eſt long de deux pouces & demi ; la queue longue de ſix pouces & demi, & compoſée de dix huit

Digitized by Google

grandes plumes ; les ailes ont chacune vingt-ſept grandes plumes. L'Oye a le col plus court que le Cygne, & plus long que le Canard : la couleur de ſon plumage varie comme dans tous les autres oiſeaux domeſtiques ; tantôt elle eſt brune & bigarée ; tantôt elle eſt cendrée ou blanche, mêlée de brun. Le mâle eſt ordinairement blanc. Le bec & les pieds ſont jaunes dans les jeunes Oyes, qu'on nomme *Oyſons* ou *Oyons* ; & ceux des vieilles ſont rouges. On nomme le mâle *Oyard* ou *Jars*.

Quand l'Oye ſe met en colere, elle ſiffle comme le ſerpent : elle vit fort long-tems. Willughby cite une Oye qui avoit quatre-vingts ans, & qu'on fut obligé de tuer, à cauſe de ſa méchanceté & des mauvais traitemens qu'elle faiſoit aux Oiſons.

L'Oye eſt un oiſeau amphibie, qui vit, comme le Canard, ſur la terre & dans l'eau. L'on en voit le long de la Loire, s'aſſembler en certains tems de l'année, & faire leur paſſage en d'autres pays, d'où elles reviennent enſuite chacune dans leurs maiſons. Cet oiſeau ſe nourrit principalement d'herbes & de grains : il eſt peſant, s'exerce peu à voler, & marche lentement : cependant on mene quelquefois une troupe d'Oyes à plus de quinze lieues, comme l'on conduit des Dindons. Belon dit que l'Oye privée tire ſon origine de l'Oye ſauvage, & qu'il y en a une eſpece grande, de belle couleur, & féconde ; & l'autre, qui tire ſur l'Oye ſauvage, eſt plus petite & de moindre revenu. Les bons Economes, qui ſavent tirer avantage des Oyes, préferent celles qui ſont blanches & de grande race, à celles dont le plumage change de couleur ; mais quoique ces oiſeaux s'élevent par-tout, l'on n'en peut tirer bon parti, que quand l'on eſt proche d'une riviere, d'un ruiſſeau ou d'un étang, ou d'un très grand vivier toujours plein d'eau, pour les faire barboter. Deux mâles ſuffiſent pour ſix ou ſept femelles : celles-ci font juſqu'à trois pontes par an, & dix à douze œufs à chaque ponte. Jean Liébault nous apprend, dans ſa Maiſon Ruſtique, que ſi l'on ne retire pas les œufs des Oyes, à meſure qu'elles pondent, elles les couvent dès que leur ponte eſt achevée ; mais que quand on les leur ôte, elles ne ceſſent point de pondre, quelquefois juſqu'à deux cens œufs, & même juſqu'à en périr. Leur ponte com-

Digitized by Google

mence en Mars & finit en Juin : elles couvent trente jours. Dans le Hainault, l'Artois, & dans quelques autres Provinces de France, on en tire un grand profit ; auſſi y voit-on, après la moiſſon, de nombreux troupeaux d'Oyes pâturer dans les champs avec les Dindons : en automne on les engraiſſe dans l'eſpace de quinze jours ou trois ſemaines, en leur crevant les yeux : on en fait, vers la St. Martin, un débit conſidérable. Autrefois l'on en débitoit à Paris, dans la ſeule *rue aux Oyes*, d'où l'on a fait, par corruption, la *rue aux Ours* : les Rotiſſeurs qui les vendoient, ſe nommoient *Oyers*.

C'eſt à tort qu'on a taxé l'Oye d'être ſtupide, elle eſt vigilante ; ſon ſommeil eſt léger, elle ſe reveille au moindre bruit ; elle eſt même auſſi propre, que quelques chiens, à garder la nuit une maiſon de campagne ; car dès qu'elle entend quelque choſe, elle ne ceſſe de jetter des cris. On en cite un exemple fameux dans l'Hiſtoire Romaine, où elle étoit au rang des Oiſeaux ſacrés, pour avoir averti les Romains de l'approche des Gaulois, prêts à s'emparer du Capitole. Il eſt certain, dit Lémery, que cet oiſeau eſt diſciplinable ; j'en ai vu, dit-il, un, tourner une roue de cheminée, pour faire rotir de la viande.

Perſonne n'ignore combien cet oiſeau entre dans nos uſages domeſtiques : ſes petites plumes ſervent à faire des lits, des couſſins & des oreillers, qui nous facilitent un ſommeil agréable ; & les grandes plumes de ſes ailes, nous fourniſſent des plumes à écrire, dont l'uſage eſt connu de tout le monde. On plume les Oyes deux fois l'année, au printems & en automne. Il ne paroît pas que les Anciens euſſent coutume de ſe coucher ſur la plume d'Oye : Belon dit qu'ils ne connoiſſoient pas même les lits de plumes, puiſqu'ils ne ſont pas encore aujourd'hui en uſage chez les Orientaux ; leurs lits ſont compoſés de bourre de chameau, de laine, de coton, & de ſommités de roſeaux.

La fiente de l'Oye gâte les prés & brûle l'herbe ; ces oiſeaux ſont capables de faire beaucoup de dégâts dans les jardins & dans les bleds, ſi l'on n'y prend garde : la juſquiame, la ciguë, & l'amande amere, ſont des poiſons pour ces animaux ; il y a peu de volaille plus ſujette

Digitized by Google

à produire des monſtres que l'Oye. Les Payſans connoiſſent, par la groſſeur & par la figure des œufs, ceux qui doivent en faire naître ; & ils les rejettent, comme peu propres à être couvés, ou plutôt comme ne devant pas produire des êtres d'une longue & bonne durée.

La chair de l'Oye eſt un aſſez bon manger, mais elle eſt peu ſalutaire, étant groſſiere & difficile à digerer : il faut être robuſte, faire de l'exercice, pour qu'elle nourriſſe bien & qu'elle produiſe un aliment ſolide & durable, ceux qui ſont ſédentaires, & particuliérement les gens de cabinet, doivent s'en abſtenir. On choiſit cet oiſeau d'un âge moyen, car étant trop jeune, ſa chair eſt viſqueuſe & moins ſaine ; quand au contraire il eſt trop vieux, ſa chair eſt ſeche, dure & indigeſte On mange l'Oye rôtie ou en ragoût : l'on fait en quelques pays des pâtés de cuiſſes d'Oyes qui ſont fort eſtimés ; ailleurs on les marine. Les œufs de cet oiſeau ſe mangent chez le petit peuple, mais ils ne ſont pas à beaucoup près ſi agréables que ceux de poule. Le ſang de l'Oye eſt aléxipharmaque ; ſa graiſſe eſt émolliente, réſolutive, nervale & laxative : elle empêche les grains de la petite vérole de creuſer profondément ; cette ſubſtance, ainſi que le foie du même oiſeau, paſſoit chez les Romains pour quelque choſe d'exquis. Sa fiente eſt hyſtérique, diurétique & fébrifuge : la premiere peau des pieds de l'Oye eſt propre pour arrêter toutes ſortes de flux, &c.

2°. L'OYE SAUVAGE, *Anſer ſylveſtris* : cet oiſeau fréquente les terres labourées où il pâture : il eſt plus petit que l'Oye domeſtique, s'apprivoiſe difficilement, il arrive chez nous en hiver après les *Grues*: *Voyez ce mot*. Il vole par bandes le jour & la nuit avec beaucoup d'ordre, en forme de triangle ſans baſe, comme font les Grues & les Canards ſauvages ; leur cri eſt perçant & ſe fait entendre de fort loin : auſſi a t on remarqué que dans l'Oye ſauvage, la trachée artere eſt réfléchie comme dans la Grue, en façon de trompe. Son envergeure eſt très étendue, ſon col eſt fort long : ſon bec, ſes jambes & ſes pattes, ſont d'un jaune ſafrané ; ſa mâchoire ſupérieure eſt toute garnie de pluſieurs rangs de petites

Digitized by Google

dents, & celle de deſſous d'un ſeul rang de chaque côté, la langue en a auſſi un de chaque côté ſur la membrane extérieure : quelquefois le palais eſt auſſi denté.

Cette Oye ſe plaît dans les grandes pleines remplies de blé verd qui ſui ſert de pâture. Il fait ſes petits dans les Iſles & dans les lieux maritimes où il y a des marécages. Sa chair eſt infiniment plus légere, plus ſavoureuſe & plus délicate que celle de l'Oye domeſtique.

On voit aux environs de Ferrare en Italie & dans la Flandre, quelques Oyes ſauvages qui varient par le plumage.

3°. L'OYE DE MER, *Merganſer*, cet oiſeau qui eſt le grand Plongeon de pluſieurs Naturaliſtes, a une envergeure moins conſidérable que les autres Oyes en proportion de ſa taille. Il a le corps long, le dos large & plat ; ſon plumage ſupérieur eſt d'un cendré brunâtre, l'inférieur eſt de couleur iſabelle, les grandes aîles ont les pointes blanches : le bec eſt plus long que le doigt index, d'une couleur brune jaunâtre, la mâchoire ſupérieure eſt crochue par le bout : toutes deux ſont armées de dents, & reſſemblent à une ſcie de chaque côté : les jambes & les pattes ſont rouges.

4°. L'OYE NONNETTE ou CRAVANT, *Anas muſcaris*. Cet oiſeau n'eſt pas fort commun parmi nous : on le nomme ainſi de ſa contenance commune avec celle de l'Oye, & parceque ſon plumage reſſemble à l'habillement d'une Religieuſe vêtue de blanc & de noir. Il n'eſt pas ſi grand que l'Oye vulgaire ; mais il eſt plus grand que le canard. Sa queue eſt courte & noire : il eſt haut monté ſur jambes ; ſes pieds ſont plats, larges & fort noirs, de même que ſes jambes, ſon bec & ſes yeux ; ſon bec eſt court. Belon dit que l'Oye Nonnette a la fineſſe du renard, pour faire échapper ſes petits quand quelqu'un veut s'en ſaiſir. Elle fait ſemblant de vouloir ſe laiſſer prendre, & leur donne le tems de s'échapper. Quelquefois elle fait comme ſi elle avoit les aîles & les cuiſſes caſſées ; & quand elle voit ſes petits hors de danger, elle s'envole & s'échappe à ſon tour des mains des Chaſſeurs : elle prend les mouches qui volent ſur l'eau.

5°. L'OYE DE SOLAND ou D'ÉCOSSE, *Anſer Baſſanus*. Elle a la peau, ſur les côtés de la tête, au-delà

Digitized by Google

des yeux, dégarnie de plumes : elle n'a point de narines ; mais il y a une rigole à leur place qui s'étend des deux côtés tout le long du bec : les bords des deux mâchoires ſont toujours gluans ; les quatre doigts ſont liés enſemble par la membrane qui va juſqu'à la naiſſance des ongles ; ſes pattes ſont noires. Cette eſpece d'Oye ne multiplie que dans l'Iſle de Baſs en Ecoſſe, où il en vient annuellement un nombre prodigieux ; chaque femelle ne pond qu'un œuf. Elle fait ſon nid dans les rochers élevées de l'Iſle ſituée dans la mer d'Ecoſſe : elle aime ſes petits ſi tendrement, que lorſque les enfans du pays vont pour les dénicher, ils s'expoſent à perdre la vie. Comme on tire rarement ſur ces oiſeaux, & que perſonne ne les effraye, ils nourriſſent, avec confiance, leurs petits tout près des habitations. Leur nourriture eſt de poiſſon. Les Ecoſſois diſent que la chair de cette Oye eſt exquiſe : ils ſe ſervent de ſa graiſſe pour la compoſition de quelques remedes. Le Seigneur de l'Iſle en tire annuellement de grands revenus, car on les vend cher : elles ne viennent que dans le printems, & s'en vont dans l'automne. Ces oiſeaux ſont fort induſtrieux & adroits pour attraper les poiſſons ; moyennant quoi, les Inſulaires ſont fournis, pendant tout l'été, de poiſſon frais.

6°. L'Oye de Moscovie eſt plus grande que les Oyes ordinaires ; la mâchoire ſupérieure eſt chargée d'une boſſe large & ronde ; & le deſſous du bec a une grande bourſe. Le bec, les jambes & les pieds ſont d'une belle couleur d'orange ; le plumage eſt d'une couleur ſombre.

Les Naturaliſtes font mention de pluſieurs autres ſortes d'Oyes : il y a celle de Brenta, celle de Canada, celle d'Eſpagne qui eſt très grande, & qui ſemble être une eſpece de Cygne abâtardie par l'accouplement du Cygne & de l'Oye ; ſa chair eſt excellente. L'Oye de marais eſt la même que l'Oye ſauvage ; l'Oye d'Iſlande eſt le Canard de montagne de Spitzberg. M. Anderſon dit que les Oyes d'Iſlande ſont connues ſous le nom de *Margées* ; & qu'elles y viennent en ſi grande quantité, que leurs troupes ſont par milliers. Ces oiſeaux ſont, dit il, ſi fatigués en arrivant, vraiſemblablement par la grande route

toute qu'ils viennent de faire en traverſant la mer, qu'on en peut tuer des milliers à coups de bâton. L'Oye de Magellan eſt, ſelon Ray, le Penguin des Anglois. *Voy.* PENGUIN.

Au Cap de Bonne Eſpérance, on trouve trois ſortes d'Oyes; ſavoir, l'*Oye ſauvage*, celle de *montagne*, & l'*Oye aquatique*: elles different beaucoup, ſoit pour la couleur, ſoit pour la groſſeur; celle de montagne eſt plus groſſe que nos Oyes d'Europe. Ses plumes ſont d'un beau verd éclatant: on donne à ces Oyes ſauvages le nom de *Jabotieres*, à cauſe de la groſſeur extrême du jabot qu'elles ont. On dit que les ſoldats & le commun du peuple en font des poches pour mettre du tabac, qui peuvent en contenir environ deux livres. Ces Oyes ne ſeroient-elles pas des eſpeces de *Pélicans*? Voy. *ce mot.*

Les *Oyes ſauvages* de la Gambra ont des éperons auſſi longs que ceux de nos coqs; celles du Sénégal ont les ailes armées d'une ſubſtance dure, épineuſe & pointue; les lacs de la Chine ſont auſſi remplis d'Oyes.

Enfin, les marques caractériſtiques de ces oiſeaux ſont d'être grands de corps, d'avoir le col long, les ailes amples, ainſi que la queue qui eſt ronde; un anneau blanc proche du croupion; le dos élevé & rond, & non auſſi plat que dans le genre des Canards; le bec épais à la baſe, pointu vers le bout, & plus crochu que celui des canards.

Digitized by Google

PAC

PAC eſt le nom que les Perſans donnent à une eſpece d'*aigle de mer*, nommée en Afrique *Maroly*.

PACA, petit quadrupede ſemblable à un Pourceau de deux mois, & que M Briſſon met dans le genre du *Lapin*. Il y en a une grande quantité dans le Breſil : quelques-uns ſont d'un blanc de neige ; leur chair eſt tendre, ainſi que leur peau, mais difficile à cuire : elle a le goût de celle du Lievre : c'eſt un mets exquis pour les habitans du Pays ; les blancs ſe trouvent rarement ailleurs qu'aux rivages de la riviere de Saint François. Le Paca a, depuis le bout du muſeau juſqu'à la queue, environ un pied de long ; ſa tête eſt groſſe, ſa machoire inférieure courte : cet animal a une grande barbe de lievre, des oreilles pointues & très courtes, ainſi que la queue ; les jambes de devant plus courtes que celles de derriere : il a cinq doigts à chaque pied ; le corps couvert de poils courts, rudes au toucher, d'un fauve foncé en deſſus, avec trois bandes étroites, longitudinales, de chaque côté, qui ſont d'un blanc jaunâtre, & le reſte du corps en deſſous eſt de la même couleur : les Guianois l'appellent *Ourena* & *Pax*. Klein range le *Paca* parmi les Cavia, petits animaux, dit-il, que les Portugais nomment *Ratos do matto*, qui habitent les bois, qui ont le poil & le cri du cochon, & qui ſe retirent dans des trous ou dans des creux d'arbres.

PACAL, petit arbre de l'Amérique méridionale, qui croît aux bords d'une riviere diſtante de vingt-cinq lieues de Lima : les Indiens en retirent par l'uſtion une cendre qu'ils mêlent avec du ſavon, pour guérir toutes ſortes de vieilles cicatrices, de dartres & de feux volages.

PACANE ou PACANIER, eſpece de Noyer de la Louiſiane : *voyez au mot* NOYER.

PACHÉE : *voyez au mot* ÉMERAUDE.

PACOCEROCA, plante de la Martinique & du Breſil, qui a le port & le feuillage de la canne d'inde. Sa tige principale eſt haute de ſix à ſept pieds, droite, ſpongieuſe, verte, & ne donne point de fleurs ; mais

Digitized by Google

de sa racine, & même à côté d'elle, s'élevent deux ou trois autres tiges moins hautes, d'environ un pied & demi, grosses comme le petit doigt, & chargées de fleurs rouges, auxquelles succèdent des fruits gros comme une prune, oblongs, triangulaires, remplis d'une pulpe filamenteuse, succulente, d'un jaune safrané, d'une odeur vineuse & agréable au goût, renfermant beaucoup de semences triangulaires, jaunâtres & ramassées en un petit peloton, contenant chacune une petite amande blanche : le suc du fruit donne une teinture d'un très beau rouge, ineffaçable à la lessive. Si l'on y mêle un peu de suc de citron, le mélange teindra alors en un beau violet. La racine de cette même plante est noueuse, & rend une belle couleur jaune, étant bouillie dans de l'eau : Léméry dit que toute la plante étant écrasée avant que son fruit soit mûr, rend une odeur de gingembre, & que les Indiens l'emploient dans leurs bains.

PACOS ou PACO : *voyez* ALEPAGNE.

PACQUIRES, especes d'animaux semblables aux porcs, lesquels se trouvent dans l'Isle de Tabago : ils ont le lard ferme, peu de poil, & le nombril sur le dos : les Sauvages en mangent beaucoup.

PADUS ou BOIS DE STE LUCIE : *voyez à l'article* CERISIER.

PAGALOS, oiseau étranger assez semblable à une poule pour le port & la hauteur. Son plumage est de différentes couleurs fort vives ; sa queue a environ deux pieds de longueur : on en a vu dans la Ménagerie de Chantilli.

PAGANELLO. A Venise on donne ce nom à une espece de Goujon de mer, qui est mis dans le rang des poissons à nageoires épineuses : *voyez* BOUILLEROT *au mot* GOUJON.

PAGAYE, arbre de Cayenne, mal bâti, creux, mais fort droit. Il y est fort commun ; il dure long tems ; il est bon à faire des fourches ; on en fait principalement des canots, qu'on appelle de son nom.

PAGE DE LA REINE. En Hollande, on donne ce nom à un beau papillon de Surinam, qui provient d'une chenille toute couverte de pointes, au bout desquelles

Digitized by Google

pend une toile noire. (*Voyez l'Hiſtoire des Inſect. de Surinam*, *Pl.* 48.

PAGEL, poiſſon de mer à nageoires épineuſes, mis par Artedi dans le rang des *Spares*. En hiver, ce poiſſon ne quitte point la haute mer; mais en été, il vient proche des rivages où on le pêche : la couleur de ſon dos eſt rouſſe, en hiver; bleuâtre en été; celle de ſon ventre eſt blanche, il a beaucoup de reſſemblance extérieure avec le pagre : cependant il en differe par ſon muſeau plus pointu, plus étroit : il a le corps moins large, les yeux grands, la bouche petite, ainſi que les dents qui ſont rondes & pointues : ſa chair eſt blanche, nourriſſante, laxative & de bonne digeſtion. Il a des pierres dans la tête; on pêche plus de femelles que de mâles.

PAGGERE. Les Portugais appellent ainſi un animal teſtacée du Cap de Bonne Eſpérance. Kolbe dit qu'il a une eſpece de corne ou piquant ſi venimeux, que ſi la main en eſt bleſſée, on y ſent auſſi-tôt des douleurs cruelles; l'inflammation s'y joint, & même on perd la main, ſi l'on n'eſt ſecouru promptement.

PAGRE, poiſſon de mer à nageoires épineuſes qu'Artedi met, ainſi que le Pagel, au rang des ſpares. *Voyez* ce mot. Ce poiſſon ſe trouve ſouvent dans le Nil : Rondelet dit qu'il reſſemble, par les nageoires, à la petite Dorade; mais il en differe par les aiguillons, par la queue & par la couleur qui eſt rouſſe en tout tems; il a le muſeau épais, & figuré en nez aquilin : ce poiſſon a une grande veſſie pleine d'air. On lui trouve des pierres dans la tête : il vit de bourbe, d'algue, de ſeches, & de petits poiſſons.

PAGUL ou PAGURUS eſt une des eſpeces de cancres de la Méditerranée : il y en a qui peſent juſqu'à dix livres. *Voyez* CANCRE.

PAILLE-EN-CUL ou FÉTU-EN-CUL ou OISEAU du TROPIQUE. On a donné ce nom à un oiſeau qui habite la Zône Torride, c'eſt-à-dire, l'eſpace qui eſt entre les deux Tropiques. Le Pere Labat, dans ſes *Voyages aux Iſles de l'Amérique*, *Tome VIII*, *p.* 305, dit que ces oiſeaux ſont à peu-près de la groſſeur d'un pigeon : ils ont la tête petite & bien faite; le bec d'environ trois

Digitized by Google

pouces de longueur, assez gros, fort, pointu & tout rouge, ainsi que les pieds qui sont palmés : leurs ailes sont très grandes, à proportion de la grandeur du corps ; le plumage est assez blanc ; la queue est composée de douze à quinze plumes de cinq ou six pouces de longueur, du milieu desquelles sortent deux plumes longues d'environ quinze à seize pouces, lesquelles semblent accollées, & n'en faire qu'une : c'est ce qui a donné occasion aux matelots d'appeller cet oiseau, *Paille-en-cul*. Il vole très bien, & s'éloigne de terre, autant que l'oiseau nommé *Frégate* ; mais il se repose sur l'eau, comme les canards. Il vit de poissons ; il pond, couve & éleve ses petits dans les Isles désertes.

PAIN BLANC : *voyez* OBIER.

PAIN DE CASSAVE ou DE MADAGASCAR : *voyez* MANIHOT.

PAIN A COUCOU, est la plante appellée *Alleluia* : *voyez* ce mot.

PAIN D'OISEAU ou VERMICULAIRE BRULANTE : *voyez* à l'article JOUBARBE.

PAIN DE POURCEAU, *Cyclamen* : Est une plante qui croît dans les bois parmi les buissons, & sous les arbres ; on la cultive aussi dans nos jardins : sa racine est orbiculaire, grosse, large, charnue, fibreuse, noirâtre en dehors, & blanchâtre en dedans ; d'une saveur âcre, piquante, désagréable, & sans odeur ; elle pousse de larges feuilles arrondies, d'un verd brunâtre, piquetées de blanc en dessus, & de pourpre en dessous : il s'éleve d'entr'elles des pédicules longs qui soutiennent de petites fleurs en rosette, purpurines, penchées vers la terre, & d'une odeur agréable : elles sont succédées par des fruits sphériques & membraneux, renfermant des semences anguleuses & brunâtres.

Cette graine semée dans la terre, ne germe pas ; mais, contre l'ordinaire de toutes les graines, elle se change en un tubercule ou en une racine qui pousse des feuilles dans la suite : ses fleurs paroissent au commencement de l'automne : ses feuilles durent tout l'hiver ; mais elles périssent vers le mois de Mai : sa racine étant séchée, n'est plus âcre ; c'est cependant un violent purgatif : souvent elle excite des inflammations à la gorge, à l'estomac,

Digitized by Google

aux inteſtins : on s'en ſert extérieurement pour réſoudre les tumeurs dures & ſquirrheuſes ; appliquée en cataplaſme ſur l'eſtomac, elle produit des nauſées & le vomiſſement.

PAIN-DE-SINGE. Les François donnent ce nom au fruit d'un arbre monſtrueux, qu'ils nomment *Calebaſſier*, & qui croît au Sénégal, où cet arbre eſt appellé, par les gens du pays, *Goui ;* & ſon fruit, *Boui*. Le véritable nom de cet arbre, eſt *Baobab*. M. Adanſon a donné, dans les Mémoires de l'Académie, une exacte deſcription de cet arbre, dont nous allons tracer l'idée d'après l'Extrait de l'Hiſtoire de l'Académie.

On dit communément, obſerve l'Hiſtorien de l'Académie, que la Nature a des bornes & des limites, dont elle ne s'écarte pas dans ſes productions : mais ne ſe preſſe-t-on pas trop quelquefois de poſer ces bornes & d'aſſigner ces limites ? On regarderoit comme une choſe dénuée de vraiſemblance la deſcription d'un arbre qui forme ſeul un bois conſidérable, dont le tronc a communément deux fois autant de diametre qu'il a de hauteur, & qui met peut-être un grand nombre de ſiécles à parvenir à cette énorme groſſeur ; c'eſt cependant la peinture fidelle de l'arbre dont nous parlons.

Le Baobab ne peut croître que dans les pays très chauds ; il ſe plaît dans un terrein ſabloneux & humide, ſur-tout ſi ce terrein eſt exempt de pierres qui puiſſent bleſſer ſes racines ; car la moindre écorchure qu'elles reçoivent, eſt bientôt ſuivie d'une carie, qui ſe communique au tronc de l'arbre, & le fait infailliblement périr.

Le tronc de ce ſingulier arbre n'eſt pas fort haut, M. Adanſon n'en a gueres vu qui excédaſſent douze à quinze pieds de hauteur ; mais il en a vu pluſieurs qui avoient ſoixante & quinze, ou ſoixante & dix-huit pieds de tour ; c'eſt-à-dire, vingt-cinq à vingt-ſept pieds de diametre. Les premieres branches s'étendent preſque horizontalement ; & comme elles ſont groſſes, & qu'elles ont environ ſoixante pieds de longueur, leur propre poids en fait plier l'extrêmité juſqu'à terre ; enſorte que la tête de l'arbre, d'ailleurs aſſez réguliérement arrondie, cache abſolument ſon tronc, & paroît une maſſe

Digitized by Google

hémiſphérique de verdure, d'environ cent vingt ou cent trente pieds de diametre.

L'écorce de cet arbre eſt grisâtre, celle des jeunes branches eſt parſemée de poils fort rares. Le bois de l'arbre eſt tendre & aſſez blanc. Les feuilles ſont longues d'environ cinq pouces, ſur deux pouces de large, attachées trois, cinq ou ſept, ſur un pédicule commun, à-peu-près comme celles du marronier, auxquelles elles reſſemblent beaucoup : elles ne naiſſent que ſur les jeunes branches.

M. Adanſon a vu de ces arbres, quoique de médiocre groſſeur, dont il eſtimoit que la racine pouvoit avoir cent cinquante ou cent ſoixante pieds de longueur. Les fleurs ſont proportionnées à la groſſeur de l'arbre ; elles ont, lorſqu'elles ſont épanouies, quatre pouces de longueur ſur ſix de diametre. Ces fleurs ſont du genre des malvacées, on pourroit les appeller des *Belles de jour* ; parcequ'elles ne s'ouvrent que le matin, & ſe ferment à l'approche de la nuit. Elles ſont compoſées de cinq pétales, égaux entre eux, courbés en dehors en demi cercle, blancs, épais, parſemés de quelques poils. Cette fleur eſt garnie de ſept cens étamines, qui ſe rabattent ſur le piſtile comme une houppe ; & chacun de ces filets porte, à ſon extrêmité, un ſommet en forme de rein ; en s'ouvrant il laiſſe échapper la pouſſiere fécondante, qui eſt reçue par les ſtigmates du piſtile. Aux fleurs ſuccedent des fruits oblongs, pointus à leurs deux extrêmités, ayant quinze à dix-huit pouces de long, ſur cinq à ſix de large, recouverts d'une eſpece de duvet verdâtre, ſous lequel on trouve une écorce ligneuſe, dure, preſque noire, marquée de douze ou quatorze ſillons qui la partagent comme en côtes, ſuivant ſa longueur ; ce fruit tient à l'arbre par un pédicule d'environ deux pieds de long.

Ce fruit renferme une eſpece de pulpe ou ſubſtance blanchâtre, ſpongieuſe, remplie d'une eau aigrelette. Cette pulpe ne paroît faire qu'une ſeule maſſe, quand le fruit eſt frais ; mais en ſe deſſéchant, il ſe retire, & ſe ſépare en un nombre de corps à pluſieurs facettes, qui renferment chacun une ſemence luiſante, de la figure à-peu-près de la feve de haricot, de cinq lignes de

largeur. Proſper Alpin dit que la pulpe qui les enveloppe, ſe réduit aiſément en une poudre qu'on apporte ici du Levant, & que l'on connoît, depuis long-tems, ſous le nom très impropre de *Terre ſigillée de Lemnos*; parceque effectivement les Mandingues la portent aux Arabes, qui la diſtribuent enſuite en Egypte, & dans toute la partie Orientale de la Méditerranée. Cet Auteur prétend qu'il ſavoit que cette poudre étoit végétale; mais on ne ſe ſeroit certainement pas aviſé de chercher au Sénégal, l'origine d'une drogue que l'on tiroit de l'Archipel: nous ajouterons cependant, quoi qu'en diſe Proſper Alpin, que la terre ſigillée de Lemnos eſt une véritable terre argilleuſe bolaire, & non une ſubſtance immédiatement végétale. Il peut bien exiſter des paſtilles de pulpe de Baobab; mais tous les Naturaliſtes qui ont voyagé, & les Négocians inſtruits, ſavent très bien quelle eſt la nature de la terre de Lemnos, & d'où elle vient.

Outre la carie qui attaque, comme nous l'avons dit, le tronc de cet arbre lorſque ſes racines ſont entamées, il eſt encore ſujet à une autre maladie, plus rare à la vérité, mais qui ne lui eſt pas moins mortelle; c'eſt une eſpece de moiſiſſure, qui ſe répand dans tout le corps ligneux, & qui, ſans changer la texture de ſes fibres, l'amollit au point de n'avoir pas plus de conſiſtance que la moëlle ordinaire des arbres; alors il devient incapable de réſiſter aux coups de vents, & ce tronc monſtrueux, eſt caſſé par le moindre orage.

La véritable patrie du Baobab eſt l'Afrique: ſi on en voit actuellement en Aſie ou en Amérique, ils doivent probablement leur origine à des graines tranſportées; car les Negres eſclaves, qu'on fait paſſer tous les ans d'Afrique dans nos Colonies, ne manquent gueres d'emporter avec eux, un petit ſachet de graines, qu'ils préſument devoir leur être utiles; & dans le nombre, eſt toujours celle de Baobab.

On ne verra de long-tems, en Aſie & en Amérique, de ces Baobabs auſſi gros qu'en Afrique; car quoique ces arbres ſoient d'un bois fort tendre; ils ſont fort long-tems à parvenir à cette énorme groſſeur. M. Adanſon a raſſemblé ſoigneuſement tous les faits, dont il a cru

pouvoir tirer des connoiſſances ſur cet article. Il a vu deux de ces arbres, dans l'une des Iſles de la Magdelaine, ſur l'écorce deſquels étoient gravés des noms Européens, & des dates, dont les unes étoient poſtérieures à 1600, d'autres remontoient à 1555, & avoient été probablement l'ouvrage de ceux qui accompagnoient Thevet dans ſon voyage aux terres auſtrales; car il dit lui-même avoir vu des Baobabs dans cet endroit: d'autres enfin paroiſſent antérieures à 1500; mais celles-ci pourroient être équivoques. Les caracteres de ces noms, avoient environ ſix pouces de haut, & les noms occupoient deux pieds en longueur; c'eſt-à-dire, moins de la huitieme partie de la circonférence de l'arbre. En ſuppoſant même que ces caracteres euſſent été gravés dans la premiere enfance de l'arbre, il en réſulteroit, que, ſi en deux cens ans il a pu croître de ſix pieds en diametre, il faudroit plus de huit ſiécles pour qu'il pût arriver à vingt-cinq pieds de diametre, en ſuppoſant qu'il crût toujours également; mais il s'en faut bien que cette ſuppoſition puiſſe être regardée comme vraie, car M. Adanſon a obſervé que les accroiſſemens de cet arbre, très rapides dans les premieres années qui ſuivent ſa naiſſance, diminuent enſuite aſſez conſidérablement; & quoique la proportion, dans laquelle ſe fait cette diminution, ne ſoit pas bien connue, il croit cependant devoir ſoupçonner que les derniers accroiſſemens du Baobab ſe font avec une extrême lenteur; & que ceux de ces arbres qui ſont parvenus à la groſſeur dont nous avons parlé, peuvent être ſortis de terre dans des tems peu éloignés du Déluge univerſel. Mais ce qui eſt bien à remarquer, c'eſt que ceux que l'on éleve ici dans des ſerres, tenues ſoigneuſement à la température de leur climat, n'y prennent tout au plus que la cinquieme partie de l'accroiſſement qu'ils reçoivent au Sénégal, dans un tems ſemblable; obſervation qui prouveroit bien, s'il étoit poſſible d'en douter, que la chaleur artificielle ne peut, que très imparfaitement, tenir lieu aux plantes étrangeres de la température de leur climat naturel.

Le Baobab, comme toutes les autres plantes de la famille des Malvacées, a une vertu émolliente, capable d'entretenir dans le corps, une tranſpiration abondante,

Digitized by Google

& de s'oppoſer à la trop grande ardeur du ſang. Les Negres font ſécher ſes feuilles à l'ombre, & ils en font une poudre qu'ils nomment l'*Alo*; ils la mêlent avec leurs alimens, non pour leur donner du goût, car cette poudre n'en a preſque aucun, mais pour en obtenir l'effet dont nous venons de parler. M. Adanſon lui-même en a éprouvé la vertu : la tiſane, faite avec ces menues feuilles, l'a préſervé, lui & un ſeul des Officiers François qui voulut s'aſtreindre à ce régime, des ardeurs d'urine & des fievres ardentes, qui attaquent ordinairement les étrangers au Sénégal, pendant le mois de Septembre; & qui regnerent encore plus furieuſement en 1751, qu'elles ne l'avoient fait depuis pluſieurs années.

Le fruit recent de cet arbre, n'eſt pas moins utile que ſes feuilles; on en mange la chair, qui eſt aigrelette & aſſez agréable; on fait, en mêlant le jus de cette chair avec de l'eau & un peu de ſucre, une boiſſon très propre dans toutes les affections chaudes, dans les fievres putrides & peſtilencielles : enfin, lorſque ce fruit eſt gâté, les Negres en font un excellent ſavon en le brûlant, & mêlant ſes cendres avec de l'huile de Palmier qui commence à rancir.

Les Negres font encore un uſage bien ſingulier de cet arbre prodigieux; ils agrandiſſent les cavités de ceux qui ſont carriés, & en font des eſpeces de chambres, où ils pendent les cadavres auxquels ils ne veulent pas accorder les honneurs de la ſépulture : ces cadavres s'y deſſechent parfaitement, & y deviennent de véritables momies, ſans aucune autre préparation. Le plus grand nombre de ces cadavres, ainſi deſſéchés, ſont ceux des Guiriots, qui peuvent être comparés aux anciens Jongleurs, ſi fameux chez nos ayeux : ce ſont des Poëtes-Muſiciens, en aſſez grand nombre à la Cour des Rois des Negres, qui les divertiſſent, & qui les flattent avec excès dans leurs Poéſies. Cette ſupériorité de talens les fait regarder des autres Negres comme des Sorciers.

PAISSE SOLITAIRE ou PASSE, *Paſſer ſolitarius*, eſt un oiſeau aſſez commun en France, il tient beaucoup du Roſſignol par ſa contenance; il eſt de la groſſeur d'un Mauvis; on le pourroit prendre pour une eſpece de Grive; ſon plumage eſt d'un roux fauve grivelé de

gris : il remue sa queue après avoir volé ou marché en avant ; son bec est rond & pointu, d'un gris noirâtre, & plus fort que celui d'un Merle Il a les jambes & les pieds comme ceux d'une Grive & de la même couleur ; il se nourrit d'insectes, & se plaît dans les vallées ; il se retire dans certains tems de l'année sous les toits des maisons couvertes de tuiles concaves ou imbricées : il fait son nid dans les lieux pleins de rochers & de buissons. On éleve cet oiseau en cage à cause de son chant doux & agréable ; il chante la nuit comme le jour, sur-tout à la clarté de la lumiere : cet oiseau est sujet aux mêmes maladies que le serin commun, sur-tout à l'épilepsie.

PALAIS DE LIEVRE. *Voyez* LAITRON.

PALE ou PALETTE ou BEC A CUILLER ou BEC A SPATULE, *Albardeola*, *aut Platea*. M. Perrault, qui, dans les *Mém. de l'Academie des Sciences*, *T. III. Partie III*, a donné la description anatomique de quatre palettes, dit qu'il ne sait pas pourquoi l'on a mis cet oiseau au nombre des Hérons ; car d'avoir un panache au derriere de la tête & vivre de poissons comme le Héron, sont des choses qui lui sont communes avec beaucoup d'oiseaux : cet oiseau en est, dit il, d'ailleurs très différent. Les noms qu'on lui a donnés à cause de la figure de son bec, semblent avoir plus de fondement ; son bec vers le bout est large, arrondi & applati comme une pelle, & la partie voisine de la tile est étroite & faite comme le manche d'une palette.

L'oiseau *Bec à cuiller* ne doit pas être non plus confondu avec le Pélican. M. Perrault dit que ceux qu'il a disséqués étoient blancs par tout le corps, & d'un blanc sale vers l'extrémité des plumes, ayant des plumes courtes au col, fort longues & fort étroites au derriere de la tête, où elles faisoient comme un panache renversé en arriere, les jambes étoient garnies de plumes jusqu'à moitié, le reste étoit couvert d'écailles, les ongles longs & pointus, le bout du bec supérieur avoit une petite pointe recourbée en dessous ; ce bec qui est d'une figure particuliere & extraordinaire, quoique d'une substance ferme, nuancée de gris, de brun, de noir &

de rouge, ne ſauroit ſerrer que foiblement, parcequ'il eſt long, mince, uni & flexible. Sur la partie du bec la plus large, il y a quatorze grandes cannelures.

Albin dit que ces oiſeaux font leur nid dans un petit bois près de Leyde en Hollande ſur le ſommet des arbres les plus hauts, & qu'ils y engendrent annuellement en grand nombre. Lorſque les petits ſont preſque en état de s'envoler, ceux qui tiennent le bois à ferme les deſcendent avec des crochets attachés à de longues perches; les œufs en ſont auſſi gros que ceux d'une grande poule, ils ſont blancs & mouchetés de rouge. La Palette a trente quatre pouces de longueur depuis la pointe du bec juſqu'à l'extrémité des griffes, & vingt-quatre pouces de cette pointe juſqu'au bout de la queue; elle n'a ni plume ni duvet au-delà des yeux; l'angle de la mâchoire inferieure eſt chauve: & ſelon Albin, les doigts de devant ſont attachés enſemble par une membrane: il ajoute encore que les bouts de quelques grandes plumes ſont noirâtres.

Belon prétend que cet oiſeau ſe voit auſſi ſur les confins de la Bretagne & du Poitou.

PALÉTUVIER ou PARÉTUVIER. On croit que c'eſt le même arbre que le *Figuier admirable*. Voyez *ce mot*.

M. de Préfontaine dit, dans la *Maiſ. Ruſt. à l'uſage de Cayenne*, qu'il y a trois ſortes de Palétuviers, le *blanc*, le *rouge* & le *violet*. Le bois n'en eſt bon qu'à brûler. Les Indiens ſe ſervent de l'écorce du violet pour teindre en cette couleur & en noir: elle ſeroit propre auſſi à tanner les cuirs, de même que le chêne & l'orme. Il pouſſe le long des Parétuviers un grand nombre de filets, qui leur ſont incorporés & qui prennent racine. Les Caraïbes s'en ſervent pour lier. Quand on veut conſerver les ſeines, les lignes & les autres inſtrumens de pêche, on les fait bouillir avec l'écorce de cet arbre, à laquelle on joint un morceau de gomme d'Acajou; la teinture violette, qu'ils acquierent, les rend plus durables.

Suivant M. de Préfontaine, le Palétuvier blanc de Cayenne differe beaucoup par ſes parties eſſentielles du *Mangle véritable*. Voyez *ce mot*.

PALIPOU ou PAREPOU, *Palma dactylifera, fructu*

minori turbinato. Barr. Eſt un Palmier de Cayenne, dont le régime reſſemble à celui du *Palmier Aouara.* Voyez *ce mot.*

Le fruit eſt petit : on le préſente au deſſert, cuit ſimplement avec de l'eau & du ſel. Son goût eſt ſi peu attrayant, qu'on a de la peine à s'y accoutumer ; mais on s'y fait, & on le mange enſuite, avec d'autant plus de plaiſir, qu'il excite à boire & provoque l'appétit.

PALIURE, ou ÉPINE DE CHRIST, ou PORTE CHAPEAU, ou L'ARGALOU DES PROVENÇAUX, *Paliurus.* Eſpece d'arbriſſeau, qui croît naturellement dans les haies, aux lieux humides & incultes des pays Méridionaux de la France & de l'Italie : il eſt quelquefois de la hauteur d'un arbre. Sa racine eſt dure, ligneuſe ; ſes longues tiges ſont d'un bois très ferme, courbées & garnies, à chaque inſertion, de deux épines, dont l'une eſt droite & l'autre crochue. Les épines qui ſe rencontrent proche des feuilles, ſont plus petites & moins nuiſibles que celles des autres endroits, qu'on ne manie pas impunément, tant elles ſont aiguës & roides. Ses feuilles ſont petites, arrondies, d'un verd brillant ou rougeâtre. Ses fleurs, qui paroiſſent en Juin, ſont jaunes, petites, ramaſſées aux ſommets des branches, diſpoſées en roſe : elles ſe changent enſuite en un fruit fait en chapeau déganſé, contenant un noyau diviſé en trois loges, qui renferment ordinairement chacune une ſemence de la couleur & du poli de la graine de lin.

Les fleurs du Paliure paroiſſent à la fin du printems : ſon fruit mûrit en automne, & tient à l'arbriſſeau tout l'hiver. Quelques-uns nomment le Paliure *Epine de Chriſt*, parcequ'ils croient que la couronne d'épine, que les Juifs mirent ſur la tête de Notre Sauveur, étoit faite de cet arbriſſeau. Aujourd'hui, l'on en fait des haies vives, très commodes pour empêcher les incurſions des animaux. Il ſupporte auſſi aſſez bien l'hiver : cet arbuſte n'eſt pas encore bien commun en France. La racine, les tiges & les feuilles de cet arbriſſeau, priſes en décoction, arrêtent le flux de ventre ; ſon fruit eſt très diurétique, & facilite l'expectoration dans l'aſthme humide.

PALMA-CHRISTI ou KARAPAT, ſous-arbriſſeau,

dont le tronc & les branches ſont comme un roſeau, & dont les feuilles reſſemblent à celles du Plane ; mais elles ſont plus grandes & plus noires. Les Negres tirent de ſa graine, qu'on appelle *Faux Caffé*, une huile fort commode dans nos habitations d'Amérique, ſur-tout pour éclairer, & pour faire mourir la vermine ou pour s'en préſerver. Les Caraïbes en levent la peau par aiguillettes, en font un frontal contre le mal de tête, chauffent la feuille, en frottent la partie douloureuſe, & en reçoivent du ſoulagement. On ramaſſe ce fruit en Novembre : il s'ouvre de lui-même au ſoleil. Quand on en a tiré l'huile avec précaution, on s'en ſert pour purger. Huit groſſes graines de Carapat, pilées & braſſées dans un verre d'eau chaude, paſſées enſuite par une étamine, ſont un remede dont on ſe ſert contre les fievres des Negres.

On donne auſſi le nom de *Palma-Chriſti* à la racine d'une eſpece d'Orchis ou Satyrion, qui eſt diſpoſée en main ouverte.

PALME MARINE ou PANACHE DE MER, *Litophyton reticulatum purpuraſcens*, eſt une eſpece de Litophyte à réſeau, étendu en éventail. Le *lacis* ou les *mailles* de cette production à polypier, reſſemblent à un rets à prendre des poiſſons & des oiſeaux : il y en a de différentes couleurs, mais plus communément d'un rouge violet ; les beaux ſe trouvent en Amérique & aux Indes Orientales Les Dames Indiennes s'en ſervent comme d'éventail dans les grandes chaleurs. *Voyez l'article* LITHOPHYTE, *à la ſuite du mot* CORALLINE, *Vol. II ; pag.* 108 *de cet Ouvrage.*

PALMIER DE L'AMÉRIQUE, *Papyracea arbor.* Sa feuille eſt grande ; les Indiens s'en ſervent pour leur papier. Son fruit a la figure d'un gros navet : il eſt doux & fort agréable à manger.

Il croît dans la nouvelle Eſpagne un autre arbre, appellé auſſi *Papyracea*, & par les Habitans du pays *Guajaraba.* Sa tige eſt ronde, compacte, rougeâtre ; ſa feuille eſt fort grande, verte, rougeâtre, épaiſſe & ronde. Les Indiens, dit Lémery, écrivent avec des ſtilets ſur cette feuille, qui leur ſert de papier. Son fruit eſt une eſpece de raiſin, gros comme une aveline, de la couleur des mûres, contenant un noyau fort dur. Ce

Digitized by Google

fruit eſt bon à manger : on trouve dans l'Amérique pluſieurs autres arbres, dont les feuilles ou l'écorce ſervent de papier aux Indiens : *voyez* PAPIER.

PALMIER AOUARA, eſpece de chou palmiſte, qui naît à Cayenne ; il croît auſſi Sénégal, au Breſil & aux Indes orientales. Il eſt fort haut & épineux le long de ſa tige. Quand la gouſſe de ſon fruit, qui vient par régime, eſt en maturité, elle ſe creve & laiſſe paroître le bouquet de fruits, qui, étant mûrs, ſont gros comme des œufs de poule, charnus & de couleur jaune dorée, &c. Les Indiens en mangent : ſa chair renferme un noyau gros comme des noix de noyer, ayant trois trous, dont deux ſont plus petits. L'écorce de ce noyau a deux lignes d'épaiſſeur, & peut être travaillée au tour : l'amande eſt blanche, & d'une très grande dureté ; étant mâchée, elle a d'abord un goût agréable, qui devient bientôt âcre, ſemblable à celui d'un fromage rance. Les Habitans de la Guyane s'en ſervent pour engraiſſer leurs beſtiaux ; mais une autre utilité bien plus grande, c'eſt qu'on tire de cette amande, par décoction ou par expreſſion, une huile épaiſſe comme du beurre, de couleur jaune dorée, & d'un goût aſſez doux.

Dès qu'on a récolté la graine d'Aouara, qu'on ramaſſe au pied de l'arbre, on la met par tas, qu'on couvre de feuilles, & qu'on charge de bois, pour la garantir du grand air & du ſoleil. Elle eſt pourrie au bout de quinze jours : on la pile alors dans un canot (eſpece d'auge qui ne ſert qu'à cet uſage), afin de ſéparer toute la chair d'avec le noyau. On acheve, avec la main, ce que le pilon n'a pu faire : on jette cette chair dans une chaudiere placée ſur le feu ; & quand elle fume fortement, on la met ſous une preſſe : l'huile qui en ſort eſt reçue dans un vaſe, & miſe tout de ſuite dans des pots. Quand toute la récolte eſt finie, on fait rebouillir cette huile pour la purger de ſes parties aqueuſes ; alors elle eſt de garde : on s'en ſert pour éclairer dans les maiſons ; elle brûle en entier, ſans la moindre perte. Les Negres de l'Amérique & de l'Afrique en mangent comme du beurre : ils en aſſaiſonnent leurs mets. Les Blancs s'en ſervent auſſi pour le même uſage, quand ils n'en ont point d'autre. Cette graiſſe s'appelle *Huile de Sénégal*

Digitized by Google

ou *de Quioquio* ou *de Pumicin*, ou *de Palme des Iſles*. Etant extérieurement appliquée, elle eſt propre pour adoucir la goutte & les rhumatiſmes, pour les douleurs de coliques & celles d'oreilles, & pour fortifier les nerfs. Cette huile de palme eſt différente de celle du commerce, qui, communément, eſt falſifiée.

L'amande du fruit Aouara eſt adouciſſante & aſtringente. Le noyau, qu'on a ſéparé de la graine, ſe conſerve pendant une année; au bout de laquelle, on le caſſe pour en tirer l'amande. Il ne faut prendre de ces amandes que trois ou quatre poignées, qu'on jette dans une chaudiere moyenne, miſe ſur un feu modéré, pour pouvoir les braſſer à ſon aiſe. La graiſſe ſurnage peu-à-peu: on l'enleve à meſure avec une cuiller; on a grand ſoin de la paſſer avant que de la mettre dans un vaſe, parcequ'elle ſe fige preſque auſſi-tôt. Si on la veut employer en friture, on la fait bouillir auparavant avec un peu de caſſave; ce qui acheve de lui ôter un goût aromatique qui lui eſt naturel. Huit cuillerées de cette graiſſe dans quatre d'eau de pourpier, purgent fortement, mais ſans tranchées, le Negre le plus robuſte. *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

PALMIER A COCO. *Voyez* Coco.

PALMIER DATTIER: *voyez* Dattes.

PALMIER DES INDES, *Palmites.* Son tronc eſt fort gros; ſes feuilles ſont très longues. Son fruit eſt un peu plus gros qu'un pois, rond, fort dur, couvert d'une petite écorce griſe, facile à ſéparer, ſous laquelle il eſt poli, compacte & marbré: on en fait des chapelets.

PALMIER MARIN. C'eſt un animal marin, que M. Guettard a vu dans le Cabinet de Madame de Bois-Jourdain. Par le deſſein exacte qu'il en a fait tirer, ainſi que par l'examen qu'il en a fait, il a découvert quelle étoit la véritable origine de divers corps foſſiles, qui avoit été inconnue juſqu'à préſent. Ces foſſiles ſont les *Encrinites*, les *Pierres étoilées* ou *aſteries*, les *Trochites* & les *Entroques*, dont il eſt parlé d'une maniere fort obſcure dans les Auteurs. Il eſt bon de prendre une idée de ces différens foſſiles, que l'on voit aujourd'hui dans quantité de Cabinets d'Hiſtoire Naturelle.

Les Pierres étoilées ou aſtéries, ſont des corps plats

à

à cinq rayons, sur le plat desquels on apperçoit deux lignes courbes, se réunissant aux extrémités, & qui, par leur concours au centre, forment une espece d'étoile. Plusieurs de ces astéries, mises les unes sur les autres, forment une colonne pentagône, à laquelle on donne le nom d'*Astérie* ou *Colonne en étoile.*

Les Trochites different des Astéries, en ce qu'elles n'ont point de pointes, & qu'elles sont circulaires : on observe, sur leur plat, des rayons partant du centre & allant à la circonférence. Les colonnes, composées de celles-ci, sont cylindriques, & se nomment *Entroques.*

Les Trochites, ainsi que les Colonnes qui en sont composées, sont percées dans leur milieu, d'un petit trou qui forme un canal dans l'axe de la Colonne : on observe de petites dentelures à la circonférence de toutes ces pierres.

Les Encrinites sont des amas de petits corps de différentes figures, qui forment, par leur réunion, des lames longues & sillonnées en travers, dont l'assemblage a quelque ressemblance avec la fleur d'un lys. Quelquefois l'Encrinite se trouve soutenue par une de ces colonnes formées d'Astéries ou de Trochites dont nous venons de parler, & alors on la nomme *Encrinite à queue.* On va voir, par la description du Palmier marin, le rapport qu'il a avec ces fossiles.

Qu'on imagine une colonne pyramidale, composée de pierres étoilées à cinq pans, mises les unes sur les autres, on aura une idée assez juste de ce qui compose le corps de cet animal. Cette colonne a, d'espace en espace, des renflemens, d'où partent cinq pattes, composées de plus ou moins de vertebres, suivant leur longueur, & qui finissent par un crochet pointu. M. Guettard compare l'ensemble de cet animal à la plante qu'on nomme *Prêle* ou *Queue de Cheval*, qui offre des verticilles semblables, & rangées de même par étages décroissans. La colonne qui, dans la planche gravée est de six pouces de longueur, est surmontée par une espece d'étoile, composée de cinq pattes, mais qui se subdivisent communément trois fois en deux branches. Ces pattes sont garnies de doigts crochus, & de mamellons qui peuvent

Digitized by Google

concourir avec ces doigts à retenir la proie de l'animal & peut-être à la ſucer.

Il eſt aiſé de voir que les Encrinites & les Pierres étoilées ont été produites par les débris de la charpente oſſeuſe de cet animal, qui ont formé les cavités où ſe ſont depuis moulées ces pierres. On ſera moins ſurpris du nombre que l'on trouve de ces pierres, lorſqu'on ſaura qu'un ſeul Palmier marin contient près de vingt-ſix mille vertebres, nombre d'articulations prodigieux, & qui doit donner à cet animal une grande ſoupleſſe, favorable pour exécuter les mouvemens néceſſaires pour s'emparer de ſa proie. M. Guettard apprit, lors de la lecture de ſon Mémoire, que M. Ellis, de la Société de Londres, avoit reçu un animal du même genre, quoique différent à beaucoup d'égards, qui avoit été pêché dans les mers de la Groënlande à une très grande profondeur : il le rangeoit au nombre des Etoiles de mer, connues ſous le nom de *Tête de Méduſe*. Que de conjectures différentes n'avoit-on pas données ſur l'origine de ces corps foſſiles! conjectures qui ſont devenues plus vraiſemblables lorſqu'on a conſulté l'obſervation, & que l'inſpection ſeule de l'animal même a changées en certitude.

L'Auteur de l'Hiſtoire de l'Académie obſerve très bien, dans l'Extrait qu'il a donné du Mémoire curieux de M. Guettard, pour l'année 1755, & dont nous avons tiré cet article; il obſerve, dis-je, que c'eſt le ſort ordinaire de toutes les queſtions phyſiques : on diſpute, tant qu'on ne fait qu'imaginer; l'obſervation ſeule peut lever les doutes & conduire à la vérité.

PALMIER A SAGOU. *Voyez* SAGOU.

PALMIER DE MONTAGNE, *Vecolt*, eſt un fruit de l'Amérique, long & couvert de pluſieurs écailles brunâtres, un peu ſemblables à la pomme de Pin, de différentes figures & grandeurs, renfermant une chair qu'on mange avec plaiſir. Les Américains l'appellent *Guichelle popotli* : l'arbre qui le produit pouſſe d'une ſeule racine deux ou trois troncs, qui portent des feuilles, longues, étroites & épaiſſes comme celles de l'Iris, mais beaucoup plus grandes. Ses fleurs ſont en roſe, diſpoſées par grappes. On fait avec les feuilles de ce

Digitized by Google

Palmier un fil très délié, très fort ; & propre à fabriquer de la toile.

PALMISTE. Dans quelques contrées de l'Amérique on donne ce nom à une ſorte de Palmier, dont la principale ſe nomme *Palmiſte-franc* : il n'a qu'un pouce de bois en rond, mais ſi dur que la hache y a priſe difficilement : le dedans eſt une moëlle ſpongieuſe : au ſommet il pouſſe des branches fort longues, qui ſont garnies de deux rangs de feuilles vertes, longues & étroites : au bout du tronc il ſe forme une eſpece d'étui, d'où ſort un épi de petites fleurs, au-deſſous deſquelles naiſſent des fruits de la groſſeur d'une balle de paume. Ce qu'on appelle *Chou Palmiſte*, eſt une moëlle qui ſe trouve dans l'arbre au deſſous des feuilles, elle a un goût auſſi agréable que l'amande d'une aveline. Le tronc des Palmiers eſt excellent pour faire des tuyaux & des goutieres : il ſert auſſi aux uſages du tour & de la menuiſerie. Entre pluſieurs eſpeces de Palmiſtes, on en diſtingue une ſi épineuſe, que les Sauvages ſont obligés, avant de s'en ſervir, de brûler les épines, en faiſant du feu au tour de l'arbre : les feuilles du Palmiſte-franc leur ſervent à couvrir leurs caſes.

PALO DE CALENTURAS, eſt le nom que les Eſpagnols du Pérou donnent à l'arbre du *Quinquina*. Voyez *ce mot.*

PALOURDE. Coquillage bivalve, aſſez commun ſur les côtes du Poitou, d'Aunis & de Xaintonge : la couleur de ſa coquille eſt d'un blanc ſale, tirant ſur le jaunâtre ; en quelques endroits elle eſt large d'un pouce & longue d'un pouce & demi. M. d'Argenville dit que c'eſt une came à réſeaux, fins & ſerrés, rayonnée du centre à la circonférence, traverſée de cercles, avec de grandes taches blanches, plus foncées que la couleur principale. Les valves ſont ordinairement dentelées & cannelées. Cet animal fait ſortir, comme la Boucarde, du côté le plus allongé de ſa coquille, un corps membraneux & liſſe, qui ſe diviſe en ſortant en deux tuyaux faits en croiſſant, minces & blancs, avec une ouverture garnie de petits poils blancs, qui, en ſe repliant ſur eux-mêmes, ſervent à ſceller la bouche de l'animal, & à retenir

l'eau dont il eſt rempli ; ces deux tuyaux ſe communiquent intérieurement, de maniere que l'eau de la mer, qui s'inſinue, ſoit par le canal ſupérieur, ſoit par le canal inférieur, ſe vuide tout d'un coup, quand l'animal veut ſe remplir de nouvelle eau. Au moyen de cette opération réitérée, l'animal peut jetter de l'eau à près de quinze pieds de diſtance. Tout ſon mouvement conſiſte à porter en ligne droite une jambe triangulaire, de couleur blanche, dans l'endroit où la coquille eſt ſituée, & à l'oppoſite des deux tuyaux, ſans la replier ſur elle-même. (*Dict. des Animaux.*)

PAMBUS. Petit poiſſon large & verdâtre, fort eſtimé, dont on fait beaucoup d'uſage dans toutes les Indes Orientales, ſur-tout dans l'iſle d'Amboine. Pour le conſerver long-tems, il ſuffit de le deſſécher au ſoleil, & quand on veut le manger, on le laiſſe quelque tems tremper dans l'eau, pour l'attendrir : les vaiſſeaux expoſés à de longs voyages en font de grandes proviſions. Ce petit poiſſon eſt garni d'aiguillons tournés vers la tête, au-deſſous deſquels il y a une longue pointe, tant ſur le dos qu'au ventre, à laquelle ſont attachées ſes nageoires, qui s'étendent juſqu'à la queue : ſa couleur eſt un peu changeante.

PAMPELMOUSE, c'eſt le nom que les Siamois donnent à une eſpece d'orange de la groſſeur de la tête, qui a un goût de fraiſe, & dont la peau eſt épaiſſe comme le doigt, & fort amere : le jus de ce fruit eſt très rafraîchiſſant. *Hiſt. Nat de Siam.* Ce fruit ſe trouve auſſi à Cayenne, en Amérique, où il a été apporté du Breſil. *Barrere.*

PANACHE ou PANESSE. *Voyez* PAON.

PANACHE DE MER. *Voyez* PALME MARINE.

PANACOCO, eſt un très grand arbre, qui paſſe à Cayenne pour l'ébene noire : ſon aubier, dit M. de Préfontaine, eſt auſſi compacte que ſon cœur ; il ſert à faire des pilons ſi durs qu'ils émouſſent le fer : chaque graine de cet arbre eſt comme un pois parfaitement rouge, avec une petite tache noire. Les Négreſſes en font des colliers, des chapelets, &c. Il y a un petit Panacoco, qui eſt une liane, dont on ſe ſert en ptiſanne : ſes fleurs

ſont jaunes ; le fruit eſt petit, rouge, marqueté de noir.

PANAIS ou PASTENADE, *Paſtinaca*, eſt une plante dont on diſtingue pluſieurs eſpeces.

1°. Le Panais ordinaire des Jardins, ou Pastenade, ou le grand Chervi cultivé, *Paſtinaca ſativa*. Cette plante, fort en uſage dans la cuiſine, eſt cultivée dans les jardins potagers, & dans les terres graſſes. Sa racine eſt longue, quelquefois groſſe comme le poignet ; charnue, jaunâtre, ayant au milieu une corde ou nerf qui parcourt ſa longueur ; elle eſt d'une aſſez bonne odeur & d'un gout agréable : elle pouſſe une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds, groſſe, droite, ferme, cannelée, vuide & rameuſe ; ſes feuilles ſont amples, compoſées d'autres feuilles ſemblables à celles du the, rebinte, oblongues, dentelées, velues, d'un verd brunâtre, rangées par paires, d'un goût aſſez agréable & aromatique. Les ſommités ſont terminées par des paraſols qui ſoutiennent de petites fleurs jaunes, diſpoſées en roſe, auxquelles ſuccedent des ſemences jointes deux à deux, grandes, ovales, minces & bordées d'un feuillet. Cette plante fleurit en Juillet & Août, la ſeconde année après qu'elle a été ſemée. Les racines de Panais ſont plus nourriſſantes que les Carottes.

Les Anglois prétendent que les Panais trop vieux cauſent le délire & la folie, ce qui fait qu'ils les appellent alors *Panais foux*.

2°. Le Panais sauvage, ou le petit Panais, *Paſtinaca ſylveſtris*. Cette plante differe de la précédente, non-ſeulement en ce que ſes feuilles ſont plus petites ; mais auſſi en ce que ſa racine, eſt plus menue, plus dure, blanche, & moins bonne à manger : elle croît aux lieux incultes, dans les prés ſecs, ſur les collines & ailleurs, parmi les plantes ſauvages : quoique ce Panais ſoit moins recherché pour la cuiſine, on peut le ſubſtituer au précédent dans l'uſage médecinal : ſa fleur paroît en été : on prétend que par la culture & une ſemaille réitérée de ſa graine, on lui fait produire le Panais cultivé ; de même qu'avec la carotte ſauvage, on fait naître la carotte cultivée.

3°. Le Panais sauvage étranger, *Panax Coſti-*

num : ſa tige s'éleve beaucoup plus que les précédentes : ſes racines ſont vivaces, d'une odeur forte : il en ſort, dans le pays, une gomme-réſine, jaunâtre, ſemblable à l'*Oppopanax*, voyez *ce mot*. Ses racines s'emploient pour purger : c'eſt un faux *Coſtus*.

La racine de la premiere eſpece de panais eſt la plus tendre, d'une odeur & d'un gout beaucoup plus agréable, & plus facile à digerer qu'aucune autre eſpece : elle eſt diurétique, hyſtérique & fébrifuge : la marmelade de panais, legerement ſucrée, excite de l'appetit, & eſt très propre pour les convaleſcens.

Jean Bauhin avertit avec raiſon de prendre garde de confondre les racines de panais avec celles de la ciguë, qui ont beaucoup de reſſemblance, tant par le goût douceâtre, que par la figure : on en a vu arriver des accidens funeſtes.

PANAVA. *Voyez* BOIS DES MOLUQUES.

PANGGOELING. Les Orientaux donnent ce Nom au Pholidote ou Manis, dont nous avons parlé ſous le nom de *Lézard écailleux*.

PANORPE. Nom que divers Naturaliſtes donnent à la *Mouche Scorpion*, appellée ainſi de ſa partie antérieure, faite comme celle du Scorpion : c'eſt la fauſſe Guêpe de Swammerdam, qui infeſte les raiſins : elle fréquente les prairies, porte une trompe dure, cornée : elle a le corps brun, les côtés jaunes, la queue articulée, les pinces rouſſes & fourchues comme celles du Scorpion ; ſes aîles ſont blanches, marquées de taches ou de bandes faites en réſeau.

PANICAUT, & PANICAUT DE MER : *voyez* CHARDON ROLAND.

PANIC ou PANIZ, *Panicum*, eſt une plante que Dioſcoride compte parmi les eſpeces de Bled, & Gallien parmi les Légumes : ſelon Lémery, le Panis reſſemble en tout au millet, excepté que ſes fleurs & ſes graines naiſſent dans des épis fort ſerrés ; au lieu que celles du millet naiſſent en bottes & en bouquets. Les graines du Panis ſont en grand nombre, plus petites & plus rondes que celles du millet, luiſantes, enveloppées de follicules blancs, jaunâtres ou purpurines.

Digitized by Google

On ſeme cette plante dans les champs en Allemagne, en France, en Italie : elle demande une terre légere, ſablonneuſe, humide. On faiſoit autrefois beaucoup plus d'uſage du Panis dans la boulangerie qu'aujourd'hui : on voit cependant encore dans la Hongrie, dans la Bohême, & en quelques autres lieux de l'Allemagne, des perſonnes qui font, avec la ſemence mondée de ſon écorce, des bouillies & des crêmes qui ne ſont pas déſagréables ; on la fait cuire dans du lait comme du riz. Elle eſt aſtringente, elle nourrit peu, & ſe digere difficilement. Les oiſeaux en ſont aſſez friands.

PANTAGA, eſt l'arbre du Santal rouge : *voyez au mot* SANTAL.

PANTHERE, ONCE, & LEOPARD. Nous allons réunir ſous cet article, d'après l'illuſtre M. de Buffon, ces trois eſpeces d'animaux, qui non-ſeulement ont été pris les uns pour les autres par les Naturaliſtes, mais qui même ont été confondus avec les eſpeces du même genre qui ſe ſont trouvées en Amérique. Ces animaux ſont propres à l'Ancien Continent, & aux climats chauds de l'Aſie ; ils ne ſe ſont jamais répandus dans les pays du Nord, ni même dans les régions tempérées.

La premiere eſpece de ce genre, eſt la grande Panthere, que nous appellerons ſimplement *Panthere*.

Le corps de cet animal, lorſqu'il a pris ſon accroiſſement entier, a cinq ou ſix pieds de longueur, en le meſurant depuis l'extrêmité du muſeau juſqu'à l'origine de la queue, laquelle eſt longue de deux pieds. Sa peau eſt, pour le fond du poil, d'un fauve plus ou moins foncé ſur le dos & ſur les côtés du corps, & d'une couleur blanchâtre ſous le ventre : elle eſt marquée de taches noires en grands anneaux, ou en forme de roſe ; ces anneaux ſont bien ſéparés les uns des autres ſur les côtés du corps, évuidés dans leur milieu, & la plupart ont une ou pluſieurs taches au centre, de la même couleur que le tour de l'anneau ; ces mêmes anneaux, dont les uns ſont ovales, & les autres circulaires, ont ſouvent plus de trois pouces de diametre : il n'y a que des taches pleines ſur la tête, ſur la poitrine, ſur le ventre, & ſur les jambes.

La ſeconde eſpece eſt l'*Once*. Cet animal eſt beau-

Digitized by Google

coup plus petit que la Panthere, n'ayant le corps que d'environ trois pieds & demi de longueur : il a le poil plus grand que la Panthere, la queue de trois pieds de longueur, & quelquefois davantage. Le fond du poil de l'Once eſt d'un gris blanchâtre ſur le dos & ſur les côtés du corps, & d'un gris encore plus blanc ſous le ventre ; les taches ſont à-peu-près de la même forme, & de la même grandeur que celles de la Panthere.

La troiſieme eſpece, eſt le *Léopard*. C'eſt un animal du Sénégal, de la Guinée, & des autres pays méridionaux : il eſt un peu plus grand que l'Once, mais beaucoup moins que la Panthere, n'ayant gueres plus de quatre pieds de longueur : la queue a deux pieds ou deux pieds & demi : le fond du poil, ſur le dos & ſur les côtés du corps, eſt d'une couleur fauve, plus ou moins foncée : le deſſous du ventre eſt blanchâtre : les taches ſont en anneaux ou en roſes ; mais ces anneaux ſont beaucoup plus petits que ceux de la Panthere ou de l'Once, & la plupart ſont compoſés de quatre ou cinq petites taches pleines ; il y a auſſi de ces taches pleines, diſpoſées irrégulierement.

Ces trois animaux ſont, comme l'on voit, très différens les uns des autres. Les Fourreurs appellent les peaux de la premiere eſpece, *peaux de Panthere ;* ils appellent celles de la ſeconde eſpece, *peaux de Tigre d'Afrique ;* enfin, ils appellent improprement *peaux de Tigre*, celles de l'animal que nous appellons *Léopard*.

La Panthere, que nous avons vu vivante, continue M. de Buffon, a l'air féroce, l'œil inquiet, le regard cruel, les mouvemens bruſques, & le cri ſemblable à celui d'un dogue en colere. Elle a la langue rude & très rouge, les dents fortes & pointues, les ongles aigus & durs, la peau belle, d'un fauve plus ou moins foncé, ſemée de taches noires arrondies en anneaux. La Panthere eſt de la taille & de la tournure d'un dogue de forte race, mais moins haute de jambes.

La Panthere paroît être d'un naturel fier & peu flexible, on la dompte plutôt qu'on ne l'apprivoiſe ; jamais elle ne perd en entier ſon caractere féroce, cependant on s'en ſert pour la chaſſe, mais il faut beaucoup de ſoin pour la dreſſer, & encore plus de précautions pour

Digitized by Google

la conduire & l'exercer. On la mene ſur une charette, enfermée dans une cage, dont on lui ouvre la porte, lorſque le gibier paroît; elle s'élance vers la bête, l'atteint ordinairement en trois ou quatre ſauts, la terraſſe & l'étrangle : mais ſi elle manque ſon coup, elle devient furieuſe, & ſe jette quelquefois ſur ſon maître, qui d'ordinaire prévient ce danger, en portant avec lui des morceaux de viande, ou des animaux vivans; comme des agneaux, des chevreaux, & il lui en jette un pour calmer ſa fureur.

L'Once, au contraire, s'apprivoiſe aiſément; on la dreſſe à la chaſſe; elle eſt aſſez douce pour ſe laiſſer manier & careſſer à la main. Il y en a de ſi petites, qu'un cavalier peut les porter en croupe. Auſſi-tôt que le Chaſſeur apperçoit une gazelle, il fait deſcendre l'Once, qui eſt ſi légere, qu'en trois bonds elle ſaute au col de la gazelle, quoiqu'elle courre fort vîte : ſi la gazelle lui échappe, elle demeure ſur la place honteuſe & confuſe.

L'eſpece de l'Once paroît être plus nombreuſe & plus repandue que celle de la Panthere; on la trouve très communément en Barbarie, en Arabie, & dans toutes les parties méridionales de l'Aſie; elle s'eſt même étendue juſqu'à la Chine, où on l'appelle *Hinen-pao*.

Ce qui fait qu'on ſe ſert de l'Once pour la chaſſe, dans les climats chauds de l'Aſie, c'eſt que les chiens y ſont très rares; il n'y a, pour ainſi dire, que ceux qu'on y tranſporte, & encore perdent-ils, en peu de tems, leur voix & leur inſtinct. En Europe, nos chiens n'ont pour ennemi que le Loup; mais dans un pays rempli de Tigres, de Lions, de Pantheres, de Léopards & d'Onces, qui ſont tous plus forts & plus cruels que le loup, il ne ſeroit pas poſſible de conſerver des chiens. Au reſte, l'Once n'a point l'odorat auſſi fin que le chien, elle ne ſent pas les bêtes à la piſte; il ne lui ſeroit pas poſſible non plus, de les atteindre dans une courſe ſuivie, elle ne chaſſe qu'à vue. Souvent elle grimpe ſur les arbres, pour attendre les animaux au paſſage, & ſe laiſſer tomber deſſus : cette maniere d'attraper la proie eſt commune à la Panthere, au Léopard & à l'Once.

Le Léopard a les mêmes mœurs & le même naturel que

Digitized by Google

la Panthere, & je ne vois nulle part, dit M. de Buffon, qu'on l'ait apprivoiſé comme l'Once, ni que les Negres de Guinée & du Sénégal, où il eſt très commun, s'en ſoient jamais ſervis pour la chaſſe. L'eſpece du Léopard paroît être ſujette à plus de variétés que celle de la Panthere & de l'Once; cependant dans toutes les peaux de Léopard, les taches ſont chacune à-peu-près de la même grandeur, & c'eſt plutôt par la force de la teinte qu'elles different, étant moins fortement exprimées dans quelques unes de ces peaux, & beaucoup plus fortement dans d'autres.

La Panthere, l'Once & le Léopard, ſe plaiſent en général dans les forêts touffues, & fréquentent ſouvent les bords des fleuves & les environs des habitations iſolées, où ils cherchent à ſurprendre les animaux domeſtiques, & les bêtes ſauvages qui viennent chercher les eaux. Ils ſe jettent rarement ſur les hommes, quand même ils ſeroient provoqués: la ſeule vue d'un homme, met le Léopard en fuite. Ils grimpent aiſément ſur les arbres, où ils ſuivent les chats ſauvages, & les autres animaux, qui ne peuvent leur échapper. Quoiqu'ils ne vivent que de proie, & qu'ils ſoient ordinairement fort maigres, les Voyageurs prétendent que leur chair n'eſt pas mauvaiſe à manger; les Indiens & les Negres la trouvent bonne, mais il eſt vrai qu'ils trouvent celle du chien encore meilleure, & qu'ils s'en régalent comme ſi c'étoit un met délicieux: à l'égard de leurs peaux, elles ſont toutes précieuſes, & font de très belles fourrures. La plus belle & la plus chere eſt celle du Léopard, une ſeule de ces peaux coute huit ou dix louis, lorſque le fauve en eſt vif & brillant, & que les taches en ſont bien noires & bien terminées.

Dapper (*Deſcript. du pays des Negres*, *pag.* 257.) dit, que quand on a pris quelque Léopard, dans un des Villages, où le Roi du pays des Negres ne demeure pas, on eſt obligé de le porter au lieu de ſa réſidence. Ils regardent le Léopard comme le Roi des forêts; ce qui a produit une plaiſante coutume. Les Habitans du Village Royal, vont au devant des porteurs du Léopard, pour ſe battre avec eux, croyant qu'il leur ſeroit honteux, qu'un autre Roi que le leur entrât dans la Place, ſans

Digitized by Google

avoir réſiſté auparavant : on en vient d'abord aux mains ; enfin, le combat finit, & un homme qui arrive de la part du Roi, introduit les Athletes dans le Village ; on les mene ſur le marché, où tout le Peuple eſt aſſemblé : là on écorche le Léopard ; on donne la peau & les dents au Roi, & après avoir fait cuire la chair, on la diſtribue au Peuple, qui paſſe tout ce jour-là comme ſi c'étoit une fête ſolemnelle Le Roi ne mange point de cette chair ; parceque, dit il : *Nul animal ne mange ſon ſemblable* : il ne veut pas même s'aſſeoir ſur ſa peau, ni marcher deſſus. Pour éviter ce malheur, il la fait vendre auſſi-tôt. Quant aux dents, il en fait préſent à ſes Femmes, qui les pendent à leurs habits, ou en font des colliers, mêlés de corail.

PANTOUFLIER : *voyez* MARTEAU.

PAON, *Pavo*, eſt un oiſeau connu de tout le monde, & diſtingué de tous les autres oiſeaux, par la longueur de ſa queue & par les yeux brillans dont elle eſt ornée. Le Paon eſt du genre des Poules, & grand comme une Dinde : le mâle a la tête, le col & le commencement de la poitrine, d'une couleur bleue foncée ; la tête petite à proportion du corps, ornée de deux taches grandes, oblongues, dont l'une paſſe pardeſſus les yeux ; l'autre plus courte, mais plus épaiſſe, eſt ſituée au deſſous des yeux, puis ſuivie d'une troiſieme marque noire : il porte, au ſommet de la tête, une huppe qui n'eſt point entiere comme dans quelques autres oiſeaux ; mais compoſée, en quelque ſorte, de tiges nues, foibles, verdâtres, qui portent en leurs ſommités des eſpeces de fleurs de lys bleuâtres. Le Paon a le bec griſâtre, très ouvert, courbé comme dans tous les oiſeaux qui vivent de grain, avec des narines fort larges : l'iris des yeux eſt jaunâtre : le col eſt un peu long & fort menu, à proportion du corps ; le dos eſt d'un blanc tiqueté de fauve & de taches noires tranſverſales ; les ailes ſont pliées, noires en deſſus du côté du dos, & rouſſes en deſſous du côté du ventre, ainſi qu'en dedans : la queue diſpoſée de façon qu'elle eſt comme diviſée en deux, car lorſqu'elle s'étend en forme de roue, il y a des plumes plus petites, brunâtres, qui ſemblent compoſer la queue entiere : elles ne ſont pas roides comme les plus longues, mais éten-

Digitized by Google

dues comme dans la plupart des oiſeaux ; de ſorte qu'il faut néceſſairement que les plus longues s'inſerent dans un muſcle, au moyen duquel elles puiſſent ſe redreſſer & s'étendre. Belon dit que ces dernieres naiſſent du croupion, & que les premieres ſont faites pour les ſoutenir. Le croupion eſt d'un verd foncé, & l'oiſeau le dreſſe avec ſa longue queue : les plumes du croupion ſont courtes & comme tuilées ; elles dérobent la vue d'une partie des longues plumes de la queue, qui étant étendues, ſont toutes de couleur de chataigne, ornées de lignes dorées très élegantes, qui vont de bas en haut, & terminées par d'autres plumes fourchues, d'un verd très foncé, qui reſſemblent à des queues d'hyrondelles. Les ronds, ou comme le dit Pline, les yeux des plumes ont l'éclat du chryſolite, & des couleurs d'or & de ſaphir. Ces mêmes yeux ſont compoſés de quatre cercles, dont le premier eſt d'or, le ſecond chatain, le troiſieme verd, & celui du milieu eſt bleu ou de ſaphir, à-peu-près de la figure & de la grandeur d'une féverole : les cuiſſes, les jambes & les pieds, ſont d'un cendré parſemé de taches noires, & armés d'éperons, à la maniere des coqs : le ventre, près de l'eſtomac, eſt d'un bleu verdâtre, noirâtre, ou du moins brunâtre vers l'anus.

La femelle, qui s'appelle *Paoneſſe ou Panache*, n'a pas les couleurs du plumage ſi brillantes quele mâle : elle eſt d'un gris cendré, tirant ſur le brunâtre : le ſommet de la tête & la huppe ſont de même couleur, tachetés cependant de points verdâtres ; l'iris des yeux eſt tout-à fait plombé ; le menton tout blanc ; les plumes du col ondées, vertes, blanches aux extrêmités près de la poitrine. Sa queue n'a pas le beau pennage du mâle.

La Nature a pourvu le Paon de très grandes ailes, afin qu'il puiſſe s'élever en l'air, & aller ſe percher ſur les toits, dans les arbres, & ſur les lieux élevés, où il ſe plaît. Comme l'Oye, il ſert de garde aux maiſons où il eſt ; car il crie ordinairement quand il voit quelqu'un.

Le Paon ſe nourrit des mêmes alimens que les Poules, mais il aime ſur-tout l'orge : il a la lubricité du Coq : il peut ſatisfaire à ſix femelles ; à ce défaut il attaque celle qui couve, & caſſe ſes œufs, à moins qu'il n'en trouve une autre pour la cocher, auſſi la femelle cache-t-elle

Digitized by Google

ſon nid autant qu'elle le peut. La femelle pond douze œufs à chaque couvée, mais la premiere couvée n'eſt que de ſix; ces œufs ont la coque dure, griſâtre & joliment tachetée : les petits ſont difficiles à élever; on les nomme *Paonneaux*. Les Paons cauſent beaucoup de dégât aux jardins, & renverſent les tuiles & autres couvertures des maiſons.

L'on prétend que ces oiſeaux ſont étrangers d'origine, & qu'ils ont été apportés des Indes en Europe, où ils ſont à préſent communs par-tout : ils tiennent le premier rang parmi les oiſeaux domeſtiques, comme l'Aigle entre les oiſeaux de proie; mais ils étoient autrefois ſi rares, qu'on n'en voyoit que dans les Cours des Princes, à cauſe de leur beauté exquiſe : on les appelloit *Oiſeaux de Médie* ou *de Perſe*.

Le Paon eſt le ſeul des oiſeaux, à l'exception du Coq d'Inde, qui ait la faculté d'étendre ſa queue en rond, comme s'il ſe plaiſoit à en faire voir les yeux rayonnans : c'eſt ſur tout devant ſa femelle, qu'il ſe mire dans ſa roue, en ſe préſentant du côté du ſoleil. M. Pluche obſerve que le Paon eſt à la vue ce qu'eſt le Roſſignol à l'oreille : cet oiſeau, dit-il, l'emporte ſur le Coq, les Canards, le Martin-Pêcheur, le Chardonneret, les Perroquets, le Faiſan, &c. Au milieu de tous ces oiſeaux, dont la parure eſt magnifique, on diſtingue le Paon, les yeux ſe réuniſſent ſur lui; l'air de ſa tête, la légéreté de ſa taille, les couleurs de ſon corps, les yeux & les nuances de ſa queue, l'or & l'azur dont il brille de toute part, cette roue qu'il promene avec pompe, ſa contenance pleine de dignité, l'attention même avec laquelle il étale ſes avantages aux yeux d'une compagnie que la curioſité lui amene; tout en eſt ſingulier & raviſſant. Cet oiſeau eſt tout ſeul un ſpectacle; & ſa beauté a été cauſe qu'il a été conſacré à la Déeſſe *Junon*.

On voit plus communement dans les pays ſeptentrionaux des Paons blancs, que des Paons colorés, & quoiqu'ils aient la même configuration & les mêmes caracteres que notre Paon vulgaire, nous ne ſavons pas trop par quelle raiſon il y a des perſonnes qui les trouvent plus merveilleux que les nôtres, au reſte les Ruſ-

Digitized by Google

ſes & les Danois en diſent autant des nôtres : c'eſt ainſi que l'on apprécie davantage ce qui naît chez l'étranger, cependant le Paon coloré doit être le plus admirable. Antoine Mizauld, rapporte que ſi l'on veut produire une race de Paons blancs, il n'y a qu'à tenir les femelles, qui pondent & couvent, enfermées dans des lieux tendus en blanc de toutes parts, il prétend que leurs yeux, étant continuellement frappés de cette couleur blanche : les petits en reçoivent l'impreſſion. Notre Auteur avoue qu'il ne ſait pas encore ſi ce ſecret a jamais été éprouvé ; & nous n'y avons aucune foi.

Aldovrande a repréſenté, & décrit le Paon du Japon mâle & femelle : cet oiſeau eſt auſſi d'une rare beauté, ſa queue a cependant moins de plumes que celle des Paons de France, la couleur en eſt plus brune ; les yeux de la queue ſont beaucoup plus grands ; les plumes du dos ſont vertes & bleues ; celles de la poitrine ſont d'un jaune doré, mêlé de verd & de bleu ; le commencement des aîles eſt bleu & verd.

Aux environs de Barroche, ville du Royaume de Cambaye, il y a, dit Tavernier, quantité de Paons diſperſés dans les champs par troupes : ils ſont très ſauvages, & s'enfuient au travers des brouſſailles dès qu'ils apperçoivent le Chaſſeur. Ils ſe perchent la nuit ſur les arbres ; on en approche avec une eſpece de banniere où des Paons ſont repreſentés de chaque côté, on met des chandelles allumées au haut du bâton : la lumiere, ſurprenant le Paon, fait qu'il allonge le col juſques ſur le bâton, où il ſe prend dans une corde à nœuds coulans que tire celui qui tient la banniere. Le Paon d'Afrique ou de Guinée eſt la *Demoiſeille de Numidie*. Voyez *ce mot*.

Sur les confins d'Angola, on trouve un bois environné de murs, où l'on éleve des Paons, dont les plumes ſervent à faire les paraſols & les enſeignes du Roi.

Les Auteurs de la *ſuite de la Mat. Médic.* diſent que le Paon eſt aujourd'hui un oiſeau de peu d'uſage en aliment : ſa chair, dure, ſéche & difficile à digerer, le fait rejetter de toutes les bonnes tables ; mais en Médecine, cette chair eſt eſtimée contre le vertige ; les bouillons qu'on en fait ſont diurétiques : la fiente de cet animal paſſe pour être ſpécifique contre l'épilepſie : la doſe en

Digitized by Google

eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros : on eſtime l'uſage de ſes œufs propres à remedier à la goutte vague.

PAON. On donne auſſi ce nom à un grand papillon, ſur les aîles duquel ſont peints des yeux ſemblables à à la queue du Paon. M. de Reaumur dit que cet inſecte provient des groſſes eſpeces de chenilles raſes. *Voyez au mot.* CHENILLES A TUBERCULES.

PAON MARIN, *Pavo marinus*, eſt un poiſſon à nageoires épineuſes, mis dans le rang des Labres : il eſt orné des plus belles couleurs. *Voyez* TOURD.

PAON DE MER, petit inſecte obſervé dans les Mers de Ceylan, par M. Godeheu ; le corps de ce petit inſecte eſt d'une forme allongée, il porte ſur la tête deux cornes, terminées par quelques nervures très déliées. Lorſqu'on obſerve cet inſecte au microſcope, on voit ſa queue ornée d'un panache ſingulier, elle ſe termine en deux branches, de chacune deſquelles ſortent quatre véritables plumes couleur de roſe, qui contraſtent avec la couleur verdâtre de ſon corps. *Voyez le III tom. des Mém. préſentés à l'Académie.*

PAPAICOT, arbre des iſles de l'Amérique, qui ne pouſſe aucune branche, & dont les feuilles, qui reſſemblent à celles du figuier, regnent le long du tronc, & font au ſommet une eſpece de couronne : il porte ſous ſes feuilles des fruits orangés, de la groſſeur d'une poire de coing, dont la chair eſt ſemblable à celle du melon, mais doucereuſe & fade. On dit que dans l'iſle de la Guadeloupe, ils deviennent auſſi gros que nos plus beaux melons.

PAPAS. *Voyez* PATATTE.

PAPAYER, *Papaya aut Pinoguacu*, arbre de l'Amérique, dont Piſon diſtingue deux eſpeces:

1°. Le PAPAYER MALE, *Pinoguacu mas* : il croît dans les forêts & autres lieux incultes, dit Lemery, à la hauteur de vingt pieds, & eſt de la groſſeur de la cuiſſe, creux & ſpongieux en dedans, ſi tendre qu'on peut le couper entierement en travers d'un ſeul coup de ſabre : ſon écorce eſt unie & de couleur cendrée : il s'éleve en peu de tems : il eſt preſque nud juſqu'à moitié de ſa hauteur, & l'autre moitié ſe revêt, en montant, de feuilles grandes à peu-près comme celles du figuier,

Digitized by Google

découpées en ſix ou ſept parties, attachées à des queues longues, groſſes, rondes, creuſes, rougeâtres & recourbées: ſes fleurs ſont longues, diſpoſées en étoiles jaunâtres inodores: elles ſont ſtériles. Ce Papayer porte rarement du fruit, s'il n'eſt tranſplanté & cultivé pendant, environ trois années: ſon fruit naît ſur un pied différent de celui qui a des fleurs ſtériles; il reſſemble à celui du Papayer femelle, mais il eſt plus petit, il eſt attaché à un long pédicule, & ſa chair n'eſt point ſi jaune ni de ſi bon goût: ce fruit qu'on nomme *Papaye*, eſt, ainſi que l'arbre, avant qu'il ſoit mûr, rempli d'un ſuc laiteux, dont on ſe ſert pour effacer les taches de la peau produites par la chaleur du ſoleil.

2°. Le PAPAYER FEMELLE, *Pinoguacu fœmina*, que l'on cultive dans les jardins au Breſil & aux iſles Antilles, eſt un peu plus élevé; ſes feuilles ſont bien plus grandes & attachées à des queues vertes. Cet arbre porte toute l'année des fleurs & des fruits ſans pédicules: ſes fleurs ont une odeur de muguet: ſon fruit a la figure & la groſſeur d'un melon médiocre, verdâtre d'abord, & enſuite jaune, mais il contient un ſuc laiteux, d'un goût moins exquis que la chair du melon: le milieu de la chair eſt garni d'un grand nombre de ſemences, groſſes comme des grains de coriandre, ovales, cannelées, rougeâtres en deſſus, blanchâtres en dedans, d'un gout aigrelet. Chacune de ces ſemences produit, dans l'eſpace d'une année, un arbre Papayer portant fruit. Lemery dit que, quoique ce fruit ſoit très bon étant mangé crud, il eſt encore meilleur quand il a été cuit avec de la viande, ou confit en marmelade avec du ſucre & de l'écorce d'orange: c'eſt un bon ſtomachique; ſes ſemences ſont eſtimées propres pour le ſcorbut, diuretiques & hyſtériques.

On lit dans la *Maiſon ruſtique de Cayenne*, que les ſemences du Papayer commun, dont les Créoles mangent le fruit, ont un goût de poivre; & qu'un ſcrupule de ces ſemences en poudre, pris pendant quelques jours, fait mourir les vers.

Le fruit du Papayer ſauvage ne ſe mange point. Cet arbre eſt plus gros que le Papayer ordinaire, & il ne rapporte des feuilles qu'au haut de la tige. Il n'eſt pas rare

de

Digitized by Google

de rencontrer, vers le pied de ces arbres, de petits ſerpens cachés, que les Portugais appellent *Cobre de Capello*. Voyez *ce mot*.

PAPE, *Fringilla tricolor*. Catesbi donne ce nom à un bel oiſeau de la Caroline, qui eſt de trois couleurs & gros comme un ſerin : il a la tête & le deſſus du col d'un bleu d'outre-mer, la gorge, la poitrine & le ventre ſont d'un rouge brillant, le dos eſt verd; le bas du dos, de même que la queue, ſont d'un rouge foncé, le dos, en approchant des ailes, eſt d'un jaune verdâtre; les plumes de l'aile qui ſont près du dos, ſont de couleur rouge; les ailes ſont violettes, les cuiſſes rouges, & les pieds griſâtres.

PAPEGAI eſt le gros perroquet que les Portugais appellent *Papagayos*; ſelon Oviedo, on trouve cet oiſeau dans l'Iſle de Cuba à la nouvelle Eſpagne : on le rencontre auſſi à la Jamaïque. Voyez *ce mot*.

PAPYRACÉE. Les Naturaliſtes donnent ce nom à une eſpece de Nautile blanc, qui ſe trouve dans la Méditerranée. Sa coquille eſt mince comme du papier.

PAPIER, *Papyrus Niloticus*, eſt, ſelon Lémery, une plante qui reſſemble au ſouchet. Ses tiges croiſſent à la hauteur de neuf ou dix pieds : elles ſont groſſes, de couleur pâle ou cendrée. Ses fleurs ſont longues comme celles du roſeau. Ses feuilles ſont à pluſieurs étamines, diſpoſées en bouquet aux ſommités des branches, comme au ſouchet; ſes racines ſont grandes, groſſes, ligneuſes, nouées, d'une odeur & d'un goût foibles. Cette plante croît en Egypte le long du Nil & en Sicile; les Anciens en ſéparoient l'écorce, & la poliſſoient pour leur ſervir de papier à écrire. Le même Auteur ajoute que ſes feuilles étoient autrefois employées par les Chirurgiens, pour faire ſuppurer & pour déterger les ulceres.

Nous avons ſur le Papier une diſſertation très ſavante, par M. le Comte de Caylus (en 1758), dans laquelle cet Académicien, auſſi éclairé que bon Citoyen, prouve que le *Papyrus* ou Papier d'Egypte, dont il eſt ſi ſouvent fait mention dans les Ouvrages modernes, & qui a ſervi à nous tranſmettre les Auteurs anciens, eſt une matiere encore aſſez neuve pour être exa-

minée de nouveau. A l'aide des idées que les Auteurs anciens lui ont données, & des secours qu'il a tirés d'un des plus grands Botanistes de l'Europe (M. de Jussieu) M. de Caylus a discuté ce que Guilardin & Pline avoient dit sur le *Papyrus*. L'on voit que cette plante naît dans les marais de la basse Egypte, ou même au milieu des eaux dormantes que le Nil laisse après son inondation. Sa racine est tortueuse, rampante, & de la grosseur du poignet; la tige est triangulaire, & ne s'éleve pas à plus de sept à neuf coudées: elle est remplie d'une substance fongueuse; elle va toujours en diminuant, & se termine en pointe. Cette espece d'arbre porte une chevelure, un panache en parasol, & un épi qui forme un thyrse. Ses feuilles, qui sortent immédiatement de la racine, ressemblent à celles du *Sparganium* ou *Ruban d'eau*. Les habitans du pays mangent la partie inférieure & succulente de la tige; mais on a cessé de faire du Papier avec le *Papyrus*.

Ainsi le *Papyrus* ou *Berd des Egyptiens*, est une plante aquatique, qu'il ne faut pas confondre avec le figuier d'Adam, appellé *Musa*; c'est le *Cyperus Niloticus, vel Syriacus maximus, papyraceus*, lequel paroît être le même que le *Sanga-Sanga* qui croît à Madagascar, dans la riviere que les Malgaches appellent *Tartas*, & qui est voisine de Foulepointe: on y emploie l'écorce du *Papyrus* pour faire des nattes, des cordes pour les filets, & des cordages pour les bateaux de pêche; ils en font aussi des voiles. On soupçonne aussi que le *Papero* de Sicile est une espece de *Papyrus*. Les habitans du Nil employoient les racines du *Papyrus* pour brûler & pour faire différens vases à leurs usages. On entrelassoit la tige en forme de tissu pour construire des barques qu'on goudronoit; & de l'écorce intérieure ou *liber*, on faisoit des voiles, des nattes, des habillemens, des couvertures de lit & pour les maisons, des cordes, des especes de chapeaux & du papier à écrire. Ce papier étoit anciennement appellé *Sacré* ou *Hiératique*: il ne servoit que pour les Livres de la Religion Egyptienne. Porté à Rome, & différemment préparé, lavé, battu & lissé, ce papier prit le nom d'*Auguste*, de *Livie*, même celui du Papetier *Fannius*.

Digitized by Google

Le Papier ſe préparoit en Egypte avec les fortes tiges du *Papyrus* : on les diviſoit en vingt lames fort minces ; on les arroſoit avec de l'eau ; on les faiſoit deſſécher au ſoleil ; puis on les croiſoit en différens ſens, & on les mettoit à la preſſe ; on faiſoit auſſi du papier avec les feuilles. On appelloit *Papier lénéotique* l'eſpece de gros papier emporétique, qu'on faiſoit avec les parties qui touchoient le plus près l'écorce du *Papyrus ;* car le beau Papier étoit fait avec la matiere qui eſt au-deſſous de l'écorce & de la lame qui la touche immédiatement. Il étoit très léger, comme calandré, & d'une aſſez mauvaiſe odeur ; mais il ſe perfectionna ſous le Prince Claude.

Après avoir détaché & enlevé l'écorce de la tige de cette plante, on employoit encore la partie intérieure moëlleuſe & ſpongieuſe, pour en faire les mêches des flambeaux qu'on portoit dans les funérailles, & qu'on tenoit allumés tant que le cadavre reſtoit expoſé. Antipater dit que ces mêches de *Papyrus* étoient enduites de cire ; au reſte, elles reſſembloient aſſez à cette mêche de jonc que nous avons vû, il y a quelques années, à Paris, & qu'on préſentoit aux paſſans, en la décorant du titre de *Méche éternelle* ; tel eſt l'Extrait du Mémoire de M. de Caylus. Mais il y a trop à perdre de ne pas lire cette Diſſertation en entier : elle eſt pleine de recherches les plus inſtructives. L'uſage du Papier d'Egypte paroît avoir ſuccédé à celui de pluſieurs autres ſubſtances, dont ſe ſont ſervis les Anciens ; car on écrivoit ſur des peaux d'habillement, ſur des tablettes de cire, ſur des coquilles, ſur des métaux, ſur l'écorce intérieure d'arbre, ſur des boyaux, ſur l'ivoire, ſur les feuilles de palmier, ſur la toile de lin & de coton, & enſuite ſur du parchemin, &c. On lit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *An* 1751, qu'avant l'invention de notre Papier (l'époque du Papier de chiffons eſt de 1470) ; on en faiſoit en Orient avec les chiffons de toile de coton ; & avant celui-ci, les Egyptiens préparoient la deuxieme écorce d'une eſpece de chiendent, connu ſous le nom de *Papyrus*, dont ils tiroient du Papier, & dont le nôtre a retenu le nom. On trouve, de tems immémorial, du Papier chez les Chînois, & de très beau : ils y em-

Digitized by Google

ployoient le chanvre, le coton, la soie, les écorces d'arbres, dont la principale est celle du Bambou. Le P. Parennin en a envoyé de plus de quarante sortes, toutes curieuses par quelques circonstances particulieres. Leur Papier est doux & uni, d'une grande beauté, & les feuilles sont d'une grandeur, à laquelle toute l'industrie de nos ouvriers n'a encore pû atteindre. On sait que les chiffons sont débarrassés, par les lessives, de la partie spongieuse, nommée *Parenchyme*; mais on n'auroit pas cru que la filasse, simplement battue, pût produire une pâte dont on a formé un Papier assez fin, & qui paroît se perfectionner. Il est plus probable que les filasses d'aloës, d'ananas, de palmier, d'ortie, & d'une infinité d'autres plantes ou arbres, seroient susceptibles de la même préparation. Nous ne sommes point aussi riches en plantes & arbres dont on puisse détacher les fibres ligneuses, que les Indiens de l'un & de l'autre hémisphere. Nous avons cependant l'aloës sur certaines côtes. En Espagne, on a une espece de sparte ou de genêt, qu'on fait rouir pour en tirer la filasse, & dont on fabrique ces cordages, que les Marins appellent *Sparton*; on en pourroit donc tirer du Papier. M Guettard en a fait avec nos orties & nos guimauves des bords de la mer; & il ne désespere pas qu'on en puisse faire avec quelques-unes de nos plantes & de nos arbres mêmes, sans les réduire en filasse. Le raisonnement qui avoit conduit cet Académicien à fabriquer du Papier immédiatement avec la filasse, lui a fait essayer d'en faire avec du coton, & il a réussi. Il vouloit s'assurer si ce duvet étranger donneroit une bonne pâte, pour travailler avec plus de sûreté sur le duvet de nos chardons, & sur celui de l'apocin de Syrie, qui, quoique étranger, vient bien chez nous. Enfin M. Guettard, dont le zele & la sagacité sont très connus, a voulu nous faire voir les avantages que nous pourrions tirer, à cet égard, d'une infinité de substances que nous rejettons comme inutiles: on en trouve le détail dans son Mémoire, & dans le Journal Economique, aux mois de Juillet & d'Août 1751.

A l'égard de notre Papier ordinaire, on le fait avec de vieux drapeaux ou chiffons de linge, blanchis, hâchés & brisés au moulin en parties très menues, humec-

Digitized by Google

tées avec de l'eau, & tellement délayées, qu'elles ne paroiſſent que comme une eau remplie de petits floccons viſqueux & collans. On leve cette liqueur par parties, prenant toujours la ſuperficie avec un chaſſis garni de fils de laiton très ſerrés, & qui eſt de la grandeur de la feuille qu'on veut faire. On met enſuite égoutter ces feuilles : on les paſſe à la colle, pour que le papier ne boive point, & enfin on le met à la preſſe. Le Papier gris n'a point été coilé : il eſt fait de chiffons plus groſſiers, moins lavés, &c. Le Papier bleu a reçu la teinture du Tournesol. Le Papier marbré de diverſes couleurs ſe fait en appliquant une feuille de papier ſur différentes couleurs, détrempées en huile & mêlées avec de l'eau, qui en empêche la liaiſon ; & ſelon la diſpoſition ou l'arrangement qu'on donne enſuite à ces couleurs, on forme, dit Lémery, des ondes & des panaches.

Le Papier d'Hollande a la fineſſe, le corps, la blancheur, le liſſé & le poli au deſſus du nôtre ; ce qui dépend de la pureté de l'eau & du choix des chiffons &c. qu'on emploie. On a encore l'art d'amincir le Papier par la preſſe & à coups de marteaux. *Voyez* le *Dictionnaire des Arts & Métiers.*

PAPIER FEUILLE D'ARBRE. *Voyez les mots* ARBRE DE LA NOUVELLE ESPAGNE, PALMIER DE L'AMÉRIQUE & COQUO *ou* COCO.

PAPIER FOSSILE. *Voyez* CUIR FOSSILE.

PAPILLON, *Papilio*, petit inſecte qui a des pieds, quatre aîles, des yeux & des antennes. L'hiſtoire des Papillons eſt néceſſairement liée avec celle des Chenilles, puiſque tous les Papillons ont été originairement des Chenilles, qui ont ſubi les métamorphoſes qui les ont amenés à l'état de chyſalide, & enfin à celui de Papillon ; ainſi on trouvera réunis ſous ces trois mots de Chenille, de Chryſalide & de Papillon, l'hiſtoire complette des Papillons dont la vie eſt la plus remplie de phénomenes ſinguliers.

La Chenille après avoir changé pluſieurs fois de peau, & avoir filé ſa coque, ou s'être ſimplement ſuſpendue à des fils de ſoie, s'eſt changée en chryſalide. Lorſque le Papillon quitte ſa dépouille de chryſalide, cette dépouille retient avec elle pluſieurs grands cordons de trachées.

Digitized by Google

Le Papillon qui vient de paroître au jour, a les aîles si petites, qu'on les prendroit d'abord pour celles d'un Papillon manqué. Aussitôt qu'elles sont à l'air & libres, les liqueurs qui circulent dans leurs canaux, s'élançant avec rapidité, les forcent à s'étendre & à se developper. Pour accélérer & donner plus de force à ce développement, le Papillon nouvellement éclos, les agite de tems en tems, & les fait frémir avec vitesse : en même-tems tous ceux qui ont une trompe (car tous n'en ont pas) qui étoit étendue & allongée sous le fourreau de la chrysalide, la retirent & la roulent en spirale pour la loger dans le réduit qui lui est préparé. Si quelque cause, soit intérieure, soit extérieure, s'oppose à l'extension des aîles dans le tems qu'elles sont encore aussi flexibles que des membranes, la sécheresse qui les surprend dans cet état arrête la suite du développement, les aîles restent contrefaites, incapables de lui servir, & le pauvre animal reste condamné à périr, faute de pouvoir aller chercher sa nourriture.

C'est ainsi que tous les Papillons sortent de leur état de nymphe ou de chrysalide, tant ceux qui viennent de chenilles qui font des coques, que ceux qui viennent de celles qui se lient & qui se pendent. Ces dernieres en sortant se trouvent d'abord à leur aise & en plein air. Mais comment les Papillons qui sont renfermés dans des coques d'un tissu si serré, que nous ne pourrions pas les déchirer avec nos doigts, telle, par exemple, que la coque du vers à soie, comment ces papillons auxquels nous ne connoissons aucun instrument capable de faire cette opération s'y prendront-ils? On peut parvenir à voir cette industrie en enlevant une partie d'une coque, & la collant ensuite sur un verre : on verra que les papillons dégorgent de leur bouche (on connoîtra par la suite que c'est le seul usage pour lequel elle leur ait été donnée) une liqueur mousseuse qui humecte le bout de la coque ; alors à coups de tête donnés à plusieurs reprises contre cet endroit affoibli par la liqueur, ils viennent à bout de le crever, & se glissent par cette ouverture. Dans toutes ces coques, on trouve toujours deux dépouilles, celle de la chenille & celle de la chrysalide.

D'autres papillons, qui ont encore des coques plus

Digitized by Google

épaiſſes, ſe ſont ménagés une ouverture, lorſqu'étant chenilles, ils ont filé leur coque. Telle eſt la chenille à tubercules, qui donne le papillon paon. *Voy.* CHENILLE A TUBERCULES.

Lorſque les ailes des papillons ont acquis aſſez de fermeté; les uns prennent leur vol dans le moment; d'autres ſe contentent de marcher & d'aller ſe placer à quelque diſtance; mais tous ſe purgent abondamment, les uns avant de s'éloigner de leurs coques, d'autres après. Cette évacuation eſt le ſuperflu du corps graiſſeux, & de toutes les matieres que la nature a employées pour leur faire changer d'état. Ces reſtes ſont liquides & aſſez ordinairement rougeâtres; ceux de ces papillons qui firent autrefois ſi grande peur à la Ville d'Aix en Provence, ſont comme du ſang. *Voyez* l'expoſé de cet évenement au mot CHENILLE ÉPINEUSE.

Deſcription des Organes du Papillon.

On ne remarque plus dans l'intérieur du papillon ce grand nombre de trachées que l'on voit le long des côtés de la chenille. De ces dix-huit ſtigmates, il n'en reſte que deux qui ſont ſur le corſelet; mais l'on trouve dans la partie ſuperieure du ventre une veſſie pleine d'air, d'une grandeur aſſez conſidérable. Cette veſſie a un col qui aboutit à la bouche ou à la trompe de ceux qui en ont une. C'eſt par ce canal, auſſi bien que par celui des deux ſtigmates, que l'air entre & ſort; au lieu que dans l'état de chenille, les organes de la reſpiration étoient diſtribués des deux côtés de ſon corps. Ce changement juſque dans les organes de la reſpiration, fait juger de la prodigieuſe révolution qui ſe fait dans l'intérieur de l'animal pendant qu'il nous paroît ſi tranquille ſous la forme de chryſalide: c'eſt à la poitrine, que ſont attachés les muſcles qui font mouvoir les ailes.

Lorſqu'on ouvre le papillon, on découvre l'eſtomac, le cœur & la moëlle épiniere, qui ſont autant de canaux, dont une partie réſide dans le ventre, & l'autre en paſſant par la poitrine, va ſe terminer dans la tête. Le cœur du papillon eſt le même qu'étoit celui de la chenille, c'eſt-à-dire, en quelque ſorte un aſſemblage de

cœurs qui regnent dans toute la longueur du corps. Mais on peut remarquer que la circulation s'y fait dans un ſens contraire à celui où elle ſe faiſoit dans la chenille. Cependant cette circulation n'eſt pas toujours conſtante ; je l'ai vu ſouvent changer, dit l'Obſervateur, cela venoit-il à l'occaſion des douleurs que je lui faiſois ſentir ? Mais quelle qu'en ſoit la cauſe, on voit toujours avec grand étonnement que cet inſecte ait une ſi grande facilité de changer la circulation de ſon ſang. La moëlle épiniere eſt la même que celle qui étoit dans la chenille ; elle remonte du bas ventre vers la tête : mais ce qu'elle fait voir de particulier, c'eſt qu'elle eſt dans un mouvement continuel & vermiculaire, mouvement qu'elle n'avoit point dans la chenille. On peut obſerver ce phénomene en faiſant tomber le poil de deſſus la peau du ventre de la femelle du papillon provenant de la chenille à oreilles. La peau en eſt ſi tranſparente, qu'en la frottant d'un peu d'huile, on voit très diſtinctement à travers de ſon épaiſſeur, tout le jeu de cette moëlle épiniere, qui eſt fort vif.

Les organes des ſexes dont on ne trouve aucune trace dans la chenille, ſe trouvent tous formés dans le papillon naiſſant, & ſitués comme la nature a coutume de les placer dans les autres inſectes. Les femelles ſe font reconnoître aiſément à la groſſeur de leur ventre, qui eſt ſi prodigieuſement rempli dans certaines eſpeces, qu'il en paroît prêt à crever ; il arrive même quelquefois aux femelles de papillon de la chenille à oreille & de la chenille commune, de commencer à dépoſer leurs œufs avant qu'ils aient été fécondés, tant elles ſont preſſées du beſoin de pondre. Il y a des eſpeces de papillons femelles qui pondent juſqu'à quatre, cinq, ſix & ſept cens œufs de ſuite.

Beauté des Papillons.

La beauté du papillon, la vivacité, la ſurprenante variété de ſes couleurs, l'élégance de ſa forme, font le charme des yeux ; ſa légéreté, ſon air animé, ſa courſe vagabonde & volage, tout nous plaît en lui. Une collection de papillons nous préſente le plus beau ſpectacle, tel qu'on le voit au Cabinet du Roi, & dans ceux

Digitized by Google

des Curieux. Ces insectes semblent se disputer à l'envi la beauté des couleurs, l'élégance de la forme. Les Papillons de la Chine, sur tout ceux de l'Amérique & de la riviere des Amazones, se font remarquer par leur grandeur, & par la richesse & le vif éclat de leurs couleurs; c'est un spectacle à voir, & non point à être décrit. A la Chine on envoie les papillons les plus beaux & les plus extraordinaires à la Cour de l'Empereur: ils servent à l'ornement du Palais.

Lorsqu'on considere le papillon, quatre de ses parties paroissent mériter entre autres une attention particuliere, savoir, les ailes, les antennes, la trompe & les yeux.

Les ailes qui sont toujours au nombre de quatre, lui constituent un genre particulier parmi les insectes ailés, en ce qu'elles sont couvertes d'une espece de poussiere ou farine qui s'attache aux doigts qui les touchent; cette prétendue poussiere considérée au microscope, est un assemblage très régulier de petites écailles colorées, taillées sur différens modèles, couchées & implantées sur une gaze solide, quoiqu'extrêmement légere. C'est la dureté & le poli de ces petites écailles qui les rend si brillantes. Le dessus & le dessous des ailes en sont également couverts. Avec de grandes ailes légeres, la plupart des papillons volent de mauvaise grace, ils vont toujours par zic-zags, de haut en bas, de bas en haut, de droite à gauche, effet qui dépend de ce que leurs ailes ne frappent l'air que l'une après l'autre, & peut-être avec des forces alternativement inégales. Ce vol leur est très avantageux, parcequ'il leur fait éviter les oiseaux qui les poursuivent, car comme le vol des oiseaux est en ligne droite, celui du papillon est continuellement hors de cette ligne.

Telle est la structure la plus ordinaire des ailes des papillons, mais il y en a d'autres especes que l'on a surnommées *Papillons à ailes d'oiseaux*, parcequ'effectivement leurs ailes paroissent disposées comme celles des oiseaux; ces ailes sont cependant recouvertes d'écailles, taillées de maniere à en imposer & à paroître comme des plumes. On voit voltiger quelquefois sur le bord des ruisseaux de ces petits papillons, qui sont blancs &

Digitized by Google

des plus jolis. Une autre eſpece porte des ailes vitrées, ainſi nommées, parceque n'étant pas entiérement couvertes d'écailles, les parties qui en ſont dégarnies, ſemblent autant de vitres; enfin la troiſieme eſpece, ſont les ailes d'un petit papillon provenant d'une teigne, qui vit dans l'épaiſſeur des feuilles d'orme & de pommier; ces ailes préſentent au microſcope tout ce qu'on peut imaginer de plus riche en or, en argent, en azur & en nacre.

Les papillons portent, comme la plupart des autres inſectes, des antennes ſur la tête: on peut voir au mot ANTENNE, de quel uſage on croit que ces parties ſont aux inſectes. Comme les antennes ſont très apparentes dans les inſectes, on s'en eſt ſervi pour diviſer les papillons en claſſes & en genres, ſuivant leurs différentes formes.

La premiere diviſion & la plus ſimple, eſt celle qui diſtingue les papillons en papillons de jour, & en papillons de nuit ou phalênes: ces derniers ſont en bien plus grand nombre que les autres. Swammerdam en a obſervé cent quatre-vingt-treize ſortes: ſavoir, treize des plus grands, vingt-huit d'une moyenne grandeur, quatre-vingt-ſix plus petites, & ſoixante-ſix de la plus petite eſpece. Il en a décrit cent quatorze eſpeces avec leurs nymphes dorées. Aldovrande en a fait mention de cent dix-huit ſortes; Mouffet en repréſente quatre-vingt-ſix, & Hoffnagel cinquante. Ces papillons ne volent que la nuit; Goëdard n'a fait mention que de ſoixante-dix-ſept ſortes de papillons de jour.

Ces deux genres de papillons ſe diſtinguent par les antennes. Ceux qui compoſent la claſſe des diurnes, ont des antennes de trois différentes formes. Il y a 1°. celles que l'on appelle *antennes à maſſe ou à bouton*, parcequ'elles ſe terminent par un bouton, qui a le plus ſouvent la figure d'une olive, & quelquefois d'une olive tronquée. Le plus grand nombre des papillons que l'on voit pendant le jour ſe repoſer ſur les fleurs, portent des antennes de ce genre.

2°. Les *antennes en forme de maſſue.*

3°. Celles qui ſont tournées en forme de *cornes de Béliers.*

Digitized by Google

La classe des phalènes ou papillons nocturnes se distingue aussi par des antennes de trois formes différentes. La premiere est celle à qui on a donné le nom d'*antennes prismatiques*, à cause de leur forme; la seconde comprend les *antennes à filets coniques ou grainés*, parcequ'ils sont formés d'une suite de grains disposés comme ceux d'un chapelet. La troisieme est celle des *antennes à barbes de plumes ou en plumes*, à cause de leur ressemblance avec une plume d'oiseau. Dans les différents genres de papillons qui portent de ces antennes, elles servent à distinguer les sexes; celles des mâles sont plus belles & mieux formées que celles des femelles : parmi ces papillons, il y en a de tout unis, de velus, de colorés & de transparens.

On peut distinguer encore les papillons en ceux qui sont pourvus de trompes, & ceux qui n'en ont pas. Tous les papillons diurnes en sont pourvus, mais parmi les phalènes, plusieurs paroissent en manquer, d'autres en manquent tout-à-fait. Le véritable instant de distinguer la structure de la trompe des papillons qui en sont pourvus; c'est lorsque le Papillon ne fait que quitter sa chrysalide; sa trompe est encore étendue sur l'estomac, elle se dégage, elle se roule en spirale; mais dans le premier instant, les deux parties ne se dégagent pas toujours ensemble, & l'on apperçoit deux lames creusées en gouttiere, qui forment par leur réunion la trompe du papillon, c'est l'organe qui seul fait les fonctions de la bouche & du nez. Lorsque le papillon veut pomper le suc des fleurs, dont la consistance est quelquefois trop visqueuse pour pouvoir être attirée, sa bouche dégorge dans le fond de la fleur une liqueur qui rend l'extrait de la plante plus fluide : on peut voir cette manœuvre en présentant un morceau de sucre à un papillon diurne qui vient de paroître au jour. Quant aux yeux des papillons, ils sont d'une structure admirable. Voyez au mot INSECTE, l'article YEUX A RÉSEAU.

On se fait ordinairement une idée agréable de la vie d'un papillon : on se le représente comme un animal toujours en joie, dont l'amour & la bonne chair sont l'occupation, volant de fleurs en fleurs, de femelles en femelles : mais il s'en faut bien que tout le peuple papil-

Digitized by Google

lon jouiſſe d'un bonheur ſi complet. Si on conſidere les papillons de nuit, on voit que c'eſt à leur dernier changement, que ſe terminent les deſſeins qu'avoient la nature en les faiſant naître. La propagation de l'eſpece eſt le ſeul ſigne de vie qu'ils donnent; c'eſt pour les amener là qu'elle les a fait paſſer par tant de métamorphoſes, de travaux & de dangers. Pluſieurs eſpeces n'ont point de trompe, ni aucun organe propre à prendre de la nourriture : auſſi n'eſt ce point pour ceux-ci que des fleurs ont des ſucs. Pluſieurs ne font aucun uſage de leurs ailes pour voler, tel que le papillon mâle du ver à ſoie. Quoi qu'il en ſoit, on peut croire que ces ailes lui ſervent à animer ſes eſprits & à exciter le cours de ſes liqueurs : car elles ſont dans une agitation prodigieuſe, dans le tems de l'accouplement. Lorſque les mâles ont conſommé toutes leurs forces à s'acquitter de leur emploi, & les femelles à pondre & à mettre leurs œufs à couvert, tout eſt fini. Un épuiſement total dans les uns & dans les autres, termine une vie qui ne leur avoit été donnée que pour cela. Une ſingularité remarquable ; c'eſt que ces mâles qui ont obſervé un jeûne complet, depuis le moment qu'ils ont commencé à faire leurs coques, juſqu'à celui dont nous parlons, ſe trouvent encore avoir aſſez de vigueur pour ſe montrer les plus amoureux & les plus pétulans des animaux de leur eſpece.

C'eſt parmi les papillons nocturnes que l'on trouve les grandes eſpeces, comme le *Papillon à tête de mort*, les *Papillons-Paons*, ceux du Titimale, &c. Ceux-ci reſtent ordinairement durant tout le jour appliqués contre des troncs d'arbres ou contre des murs ; mais la nuit les réveille & les rappelle à l'uſage de la vie. Comme les papillons nocturnes ou phalènes fuient la lumiere du jour, on voit avec étonnement que ce ſont préciſément ceux qui ſe rendent auprès d'une lumiere qu'on porte dans un jardin. Voici la conjecture bien voiſine du vrai que l'on en donne. Il ſe peut faire que les femelles de ces papillons, jettent une lumiere qui eſt imperceptible pour nos yeux, mais très perceptible pour le papillon qui a plus de trente-quatre mille yeux. Cette conjecture eſt appuyée ſur un fait qui lui donne beaucoup de vrai-

Digitized by Google

ſemblance ; c'eſt que tous ces papillons qui viennent la nuit tourner autour de la lumiere & s'y brûler, ſont toujours des mâles.

PAPILLON DES BLEDS. C'eſt ſous ce nom qu'eſt connu dans l'Angoumois, parceque c'eſt ſous cette forme que ſe manifeſte le plus ſenſiblement, un très petit inſecte, qui juſqu'à préſent n'avoit été connu que des Naturaliſtes ; mais qui vient de s'attirer l'attention du Gouvernement, par les ravages qu'il fait dans cette Province. Il faut bien diſtinguer ces Papillons de la Chenille des grains, des Papillons des fauſſes teignes ; ces derniers ſont très communs dans toutes les Provinces de France, ils ont à l'extérieur, beaucoup de reſſemblance avec ceux de la Chenille du grain ; mais cependant ils en different beaucoup par la maniere de vivre ; & ceux-ci, font un tort bien moins dangereux que les Papillons de la Chenille des grains. Comme on diſtingue mieux les choſes par la comparaiſon, nous donnerons l'hiſtoire du Papillon de la fauſſe teigne, à la ſuite de celle-ci.

Quant aux Papillons de la Chenille des grains, depuis environ trente ans, on s'étoit apperçu dans l'Angoumois, qu'en certaines ſaiſons il ſortoit des Papillons des tas de bleds : ces inſectes n'exciterent d'abord que de la ſurpriſe ; M. de Réaumur en donna une hiſtoire curieuſe. Depuis quelques années, cet inſecte s'y eſt multiplié, au point de conſommer, en peu de mois, les récoltes les plus abondantes : il commence à dévorer les grains dans les épis flottans au milieu des champs ; il continue ſes ravages dans les granges, & acheve de tout dévaſter dans les greniers. Le Cultivateur, qui ſe voit fruſtré de ſes plus douces eſpérances, eſt découragé. L'Académie des Sciences envoya, par Ordre du Gouvernement, des Académiciens pour obſerver ſur les lieux cet inſecte, pour oppoſer à ſes ravages les remedes les plus prompts & les plus efficaces, & pour faire les expériences néceſſaires, afin d'en détruire l'eſpece, s'il étoit poſſible. C'eſt dans ces vues, que M. Duhamel & M. Tillet ſe rendirent dans l'Angoumois, en 1760 : ils y retournerent en 1761, ils trouverent plus de deux cens Paroiſſes déſolées par cet inſecte. Pluſieurs Curés & quelques Gentilshommes qui s'étoient appliqués à la déſtruction de ces inſec-

Digitized by Google

tes, leur firent part de leurs conjectures sur leur origine, & sur les moyens d'en arrêter la multiplication. C'est du concours de toutes ces expériences, & des observations de nos Académiciens, dans leurs deux voyages dans cette Province, que résulte un Ouvrage in-douze, livre intéressant pour le Naturaliste, utile au Citoyen, & nécessaire au Cultivateur.

Nous pensons ne pouvoir rien faire de mieux, que de nous aider de l'extrait qu'ont donné de ce livre, les Auteurs du Journal des Savans.

Le Papillon auquel on attribuoit en Angoumois tout le mal fait aux grains, quoiqu'il soit destitué d'organes capables de leur nuire, est de la classe des Phalènes : il a des antennes à filets grainés : il porte ses ailes inclinées en forme de toît ; elles sont longues par rapport à leur largeur, de couleur de caffé au lait, brillantes au soleil, bordées d'une frange de poils, sur-tout du côté intérieur : il a deux barbes, qui partent de dessus la tête, passent entre les antennes, se prolongent jusqu'au dessus des yeux, où elles rencontrent un toupet de poils relevé en arriere. A la premiere vue, ce Papillon paroît être assez semblable à celui des fausses teignes.

Ce Papillon ne semble occupé que du soin de se multiplier, il s'accouple la nuit ou dans l'obscurité ; l'accouplement dure plusieurs heures : le mâle & la femelle se réunissent quelquefois après s'être séparés. A peine les œufs sont-ils fécondés, que la femelle s'en délivre ; elle jette çà & là des paquets de quatre, cinq, trente œufs, ensorte que chaque femelle produit depuis soixante jusqu'à quatre-vingt-dix œufs. Les œufs sont imbibés d'une humidité visqueuse, qui les rend adhérens aux différens corps sur lesquels ils ont été déposés ; ils sont de taille à passer par un trou fait, dans une feuille de papier, avec la pointe de la plus fine aiguille ; au microscope ils paroissent striés dans leur longueur, & comme chagrinés.

Quatre, six, ou huit jours après que l'œuf a été pondu, selon la température de la saison, il en sort une Chenille grosse comme un cheveu, de la longueur d'un quart ou d'un cinquieme de ligne ; aussi tôt elle travaille à s'introduire dans l'intérieur du grain, pour se nourrir

Digitized by Google

de ſa ſubſtance farineuſe. Elle ſe gliſſe d'abord dans la rainure qui ſépare les deux lobes, elle y file quelques fils de ſoie, puis elle déchire le ſon avec ſes dents, qu'elle range de côté & d'autre, de façon que lorſqu'elle a pénétré dans l'intérieur du grain, le ſon retombe & ferme aſſez exactement l'ouverture.

Il en périt pluſieurs avant qu'elles ſoient parvenues à s'introduire dans la ſubſtance farineuſe; ſoit que la fatigue, l'épuiſement ou la faim les faſſent mourir, ou que, comme le ſoupçonne M. de Réaumur, elles s'entre-détruiſent elles mêmes dans des combats cruels qu'elles ſe livrent, pour s'aſſurer la poſſeſſion d'un grain dans lequel elles veulent s'introduire.

Une Chenille ſe contente d'un ſeul grain de bled, elle n'en ſort point pour en attaquer un autre; mais on n'en trouve jamais deux dans le même grain, une ſeule ſuffit pour en conſommer toute la ſubſtance farineuſe, elle ne laiſſe abſolument que la pellicule du ſon. Lorſqu'elle a pris tout ſon accroiſſement, elle ſe diſpoſe à filer ſa coque; la Chenille peut avoir alors deux lignes & demi de longueur, ſa groſſeur peut égaler la moitié du grain de bled qu'elle a conſommé; ſon corps eſt ras, entiérement blanc; elle a deux eſpeces de cornes ſur la tête, qui ſe dirigent vers la partie poſtérieure; elle en a deux autres plus longues dans la même direction, placées vers l'anus; elle a ſeize jambes.

Comme ſi elle prévoyoit que ſous la forme de Papillon, il ne lui reſtera aucun organe avec lequel elle puiſſe entamer la pellicule du ſon qui la renferme, elle prend la précaution de tailler avec ſes dents, vis à-vis l'endroit où doit être la tête de la Chryſalide, une trappe aſſez large pour donner iſſue au Papillon, & qui reſte fermée juſqu'à ce que cet inſecte ait quitté ſa dépouille de Chryſalide. Cette ſage meſure étant priſe, elle file une coque, qui remplit exactement un des lobes du grain; l'autre eſt occupé par les excremens. Le Papillon étant dégagé de ſa robe de chryſalide, perce la coque à coup de tête, leve la trappe faite à l'écorce du ſon, & ſort de cette eſpece de tombeau, pour travailler à la propagation de l'eſpece.

Tel eſt le cercle de la vie, & des développemens de

Digitized by Google

cet insecte : les différentes températures des saisons en allongent ou racourcissent la durée. Il paroît que dans le tems le plus favorable, une génération s'accomplit en vingt-huit ou vingt-neuf jours, ainsi il s'en fait plusieurs dans une année. Sur la fin de Mai, & au commencement de Juin, on trouve des œufs & de petites Chenilles sur les épis de la campagne ; en Juillet il en naît des Papillons, qui déposent sur les mêmes épis une nouvelle postérité ; celle-ci peut en donner encore une autre dans la grange, ou dans le grenier, vers la fin d'Août : si les premiers froids sont retardés, on en voit une nouvelle en Septembre ; & enfin, une derniere en Novembre, si ce mois est encore chaud : ce seroit cinq générations en un an ; le concours de toutes ces circonstances est très rare ; mais il n'est pas nécessaire que cet insecte multiplie jusqu'à ce point, pour faire de grands ravages. Jusqu'aux premiers froids on voit continuellement sortir des Papillons des tas de grains, & chaque Papillon vit encore un mois ; mais il y a certain tems, où on voit éclore, presque à la fois, une quantité prodigieuse de Papillons qui couvrent le tas, & semblent lui communiquer une sorte de frémissement. Ce sont ces essaims que nos Auteurs appellent *une volée*. Cette volée est toujours précédée d'une chaleur considérable, qui s'excite dans le tas, & fait monter le thermometre à vingt-cinq, trente, & quelquefois cinquante dégrés, tandis que la température extérieure n'est qu'à treize ou quatorze dégrés : une telle chaleur favorise considérablement les progrès des Chenilles qui se trouvent dans les grains voisins ; quand il ne doit pas y avoir de volée, la chaleur du tas n'excede pas sensiblement celle de l'air extérieur.

Il y a ordinairement trois volées bien sensibles ; celle du printems vers la mi Mai, ou le commencement de Juin ; celle d'Août, & une autre dans quelques-uns des mois suivans. La volée du printems a une inclination décidée à sortir des greniers ; tous les soirs au coucher du soleil, on voit des essaims de Papillons se répandre dans la campagne. Les volées des autres mois passent le jour en repos, s'agitent la nuit, voltigent sur les tas, sans qu'on voie aucun de ces insectes se montrer au dehors.

Qui

Qui a appris aux Papillons du printems, qu'ils trouveront au milieu des champs, un aliment plus tendre & plus propre à leur postérité, que celui dont ils ont vécu; & à ceux de l'été, que la famille qu'ils vont mettre au jour, mourroit de faim par-tout ailleurs que dans l'endroit où ils sont nés?

Nos Académiciens ont eu l'attention de chercher au printems, la lanterne à la main, ces Papillons vagabonds; ils les ont trouvés en grand nombre, accouplés sur les épis encore verds, & y déposant leurs œufs. Ils ont eu la précaution de les montrer aux Habitans de la Province, pour lesquels, alors seulement, l'origine des Chenilles que l'on trouve en Juin dans les épis cessa d'être une énigme.

Cette découverte a encore expliqué une autre observation qui auroit pu embarasser, c'est que les récoltes sont ordinairement d'autant plus endommagées, qu'elles sont plus près d'un hameau & d'un lieu habité. Ces Papillons peuvent même se transporter assez loin.

Moyen de faire périr ces Insectes & de conserver les Bleds.

Un certain dégré de chaleur suffit pour faire périr les Insectes, Chenilles, Chrysalides, Papillons: un autre dégré de chaleur, peut endommager le germe des grains, & les empêcher de lever. Il a fallu trouver un dégré fixe, qui pût faire jouir de l'avantage du premier, sans entraîner l'inconvénient du second. Les étuves, telles que celles décrites dans le *Traité de la Conservation des Grains*, produiroient tous ces avantages; mais la construction en est dispendieuse, ainsi on a eu recours à l'usage des fours, en remédiant aux inconvéniens qui s'y rencontrent.

Les expériences ont appris les faits suivans. Une chaleur de soixante dégrés suffit pour dessécher en onze heures, les Chenilles, les Papillons, les Chrysalides, & les chauffe tous au point de les rendre friables; cette même chaleur n'ôte point au bled la faculté de germer: & une chaleur de trente-trois dégrés, continuée pendant

deux jours, ſuffit pour faire périr tous ces inſectes. Comme la chaleur ordinaire des fours, deux heures après qu'on en a retiré le pain, eſt environ de cent dégrés, on ne doit mettre dans le four le grain de bled que l'on veut étuver pour le conſerver, que cinq ou ſix heures après que le pain a été retiré du four; le grain y éprouve alors un dégré de chaleur, capable de faire périr les inſectes en moins de quarante-huit heures, mais qui ne ſauroit altérer le germe. Lorſqu'on veut ſe procurer une ſemence bien pure & bien nette, on trempe, pendant deux minutes, les paniers dans leſquels on a mis du bled, dans une forte leſſive de cendres, à laquelle on a ajouté de la chaux vive: cette leſſive acheve de faire périr les inſectes qui peuvent avoir réſiſté à la chaleur; & de plus, elle ſauve encore les moiſſons de la carie, qu'on nomme *Pourri* en Angoumois. Lorſqu'on veut garder les bleds étuvés, un excellent moyen d'empêcher que d'autres Papillons n'y viennent de nouveau dépoſer leurs œufs, c'eſt de couvrir le tas de bled, de chaux en poudre, d'un pouce d'épaiſſeur; il ſuffit même de le couvrir de cendres, ou de l'envelopper dans des ſacs de toiles, ou de le mettre dans des tonneaux. Quand il ne s'agit que d'étuver le grain, pour en faire du pain ou un objet de commerce, il y a fort peu de précautions à prendre du côté du dégré de chaleur. Deux heures après que le pain a été retiré du four, on peut y introduire une grande maſſe de grains, & l'y laiſſer deux ou trois jours, en le remuant de tems-en-tems. Une des précautions importantes, eſt de battre le bled le plutôt qu'il eſt poſſible, le fléau, le van, le crible, détruiſent ou emportent toujours un grand nombre de Chenilles.

Il ſeroit aiſé, par ces moyens ſimples & peu diſpendieux, de parvenir à la deſtruction totale de cet inſecte dans l'Angoumois, ou du moins d'en approcher beaucoup, il ne s'agiroit que de les appliquer pendant un an ou deux à toutes les récoltes de la Province. Il y a ſur cela d'excellentes vues, qu'il faut voir dans l'Ouvrage même de Mrs. Duhamel & Tillet.

Digitized by Google

Papillons de la fauſſe Teigne du bled.

Les Papillons de la fauſſe Teigne, qui paroiſſent dans le courant du mois de Juin, ſont du genre des Phalènes; ils ont quatre ailes, plus larges du côté de la queue que du côté de la tête; la couleur des ailes ſupérieures eſt gris-blanc; la ſuperficie en eſt aſſez brillante, & elle paroît au ſoleil comme argentée. On apperçoit ſur les ailes, avec la loupe, des taches de figure irréguliere & un peu plus brunes que le fond; ces Papillons portent leurs ailes en forme de toit, & les bords intérieurs ſont frangés; leur tête eſt garnie de deux antennes aſſez longues, formées de grains articulés; entre ces antennes & les yeux, il y a un toupet de poils.

Ces Papillons viennent d'une fauſſe Teigne, qui eſt une petite Chenille, dont le corps eſt ras & blanchâtre: elle eſt pourvue de ſeize jambes: elle ne ſe loge point dans les grains, mais elle a l'adreſſe d'en lier pluſieurs enſemble, avec de la ſoie qu'elle file, & dont elle ſe forme un tuyau, comme celui des Teignes ordinaires; ce tuyau eſt ordinairement recouvert du ſon & de la farine que cet inſecte a broyés. C'eſt dans ce tuyau que la fauſſe Teigne ſe loge, au milieu du tas de grains qu'elle a choiſi pour ſa proviſion. Mais elle a la liberté de ſortir de ſon fourreau, pour manger, les uns après les autres, les grains qui l'entourent; cette manœuvre la diſtingue de la vraie Teigne: ſouvent même elle en attaque pluſieurs à la fois, & toujours ſans ordre; car elle ronge tantôt de l'un tantôt de l'autre, ſans qu'aucun ſoit entiérement mangé.

Quand il ſe trouve une grande quantité de ces fauſſes Teignes dans un grenier, on voit tous les grains de la ſuperficie du tas, liés les uns aux autres par des fils de ſoie; ce qui forme une croute, qui eſt quelquefois de trois pouces d'épaiſſeur. Cette Teigne ſe transforme en Chryſalide, dans un grain qu'elle a creuſé, ou dans le tuyau qu'elle s'eſt formé; & vers le mois de Juin, on l'en voit ſortir en Papillon. Lorſqu'on remue un tas de grains, où il y a beaucoup de fauſſes Teignes, elles montent aux murailles; mais elles ne tardent pas à ren-

Digitized by Google

trer dans le tas, qui se trouve, dès le lendemain, couvert d'une nouvelle nappe soyeuse.

PAPILLON DE FAUSSE TEIGNE. *Voyez à la suite du mot* PAPILLON DES BLEDS.

PAPILLON PAON. *Voyez* CHENILLES A TUBERCULES.

PAPILLON PAQUET DE FEUILLES SÉCHES. Ce Papillon a été très bien nommé, à cause de sa forme & de sa couleur; il n'y a personne qui ne prît ce Papillon, lorsqu'il est en repos sur un arbre, pour un paquet de feuilles séches. Tout concourt à faire prendre cette idée à qui le voit pour la premiere fois. Ses aîles supérieures, qui couvrent tout le corps, ont des nervures, qui par leur espece de relief & leur disposition, imitent celle des feuilles; leur contour est dentelé, comme est celui de plusieurs feuilles; les aîles inferieures, qui débordent les supérieures, sont comme d'autres feuilles qui seroient mêlées confusément; une espece de bec, qu'il porte au-devant de la tête, formé par deux tiges barbues & appliquées l'une contre l'autre, semble être la queue d'une de ces feuilles.

Ce Papillon provient d'une Chenille qui habite communément les pêchers, les poiriers, les pommiers, les amandiers, quoique elle ne soit pas rare, elle est difficile à trouver, parceque sa figure en impose, ainsi que celle de son Papillon. Cette Chenille est de la classe des demi-velues, sa couleur est d'un gris brun, le dessous de son ventre est d'un jaune feuille-morte, elle porte sur son pénultieme anneau, une corne assez courte & de substance charnue, & deux autres à peu-près semblables, aux deux côtés de la tête; sa tête est bleuâtre. Cette Chenille a quatre pouces de longueur quand elle a acquis toute sa grandeur; elle ne mange que la nuit, & se tient pendant tout le jour appliquée contre le tronc ou les grosses branches de l'arbre, mais si ramassée qu'on ne lui voit ni tête ni queue; on la prendroit pour une de ces tubérosités ou bosses qui s'élevent souvent sur l'écorce des arbres, sa couleur grise donne d'autant plus lieu d'en imposer.

Elle se construit contre les branches ou contre le mur une coque grisâtre, d'un tissu peu serré, & fait entrer

Digitized by Google

ſes poils dans ſa conſtruction. Auſſitôt qu'elle s'y eſt renfermée, elle répand une bouillie blanche, qui ſe ſéche promptement, ſe reduit en poudre, & rend ſa coque opaque. La Chenille inſtruite que ſon papillon n'auroit pas la force de percer ſa coque, lui ménage une ſortie.

PAPILLON DES TEIGNES. *Voyez à la ſuite du mot* TEIGNES.

PAPILLON A TÊTE DE MORT. Ce Papillon, l'un des plus ſinguliers, & qui porte des caracteres uniques, vient de l'eſpece la plus grande de nos Chenilles : lorſque cette Chenille a acquis toute ſa grandeur naturelle, elle a quatre pouces & demi de longueur. Sa couleur eſt un jaune clair, pointillé de noir ſur certains anneaux ; on obſerve ſur ſon dos comme des eſpeces de chevrons. Cette Chenille a cela de ſingulier qu'elle porte une corne à l'extrémité poſtérieure, contournée en ſens contraire de celle des autres ; cette corne eſt rougeâtre & toute chargée de petits grains graveleux, qui imitent aſſez bien une rocaille ; on trouve cette Chenille principalement ſur le jaſmin, quoiqu'elle s'accommode auſſi de feuilles de féves de marais & de celles de chou ; c'eſt dans le mois d'Août qu'il faut la chercher. Vers ce tems elle ſe creuſe un trou dans la terre ; c'eſt là qu'elle ſe change en Chryſalide de laquelle, au mois de Septembre, ſort le Papillon à tête de mort, qui a porté plus d'une fois l'allarme & l'effroi dans l'eſprit du peuple imbécille, & des gens foibles & ignorants. Ce Papillon eſt très grand : il a trois pouces de longueur de la tête à la queue, c'eſt un phalène, ſes aîles étendues ont cinq pouces de vol ; la couleur de ſes aîles eſt lugubre, d'un brun noir mêlé avec des taches de jaune feuille-morte, ce jaune diviſé par quelques traits noirs, forme ſur ſon corſelet une figure qui n'imite pas mal une tête de mort, ce qui lui en a fait donner le nom. A cette image funebre, peinte ſur ſon corps, ſe joint encore une ſingularité unique dans ce Papillon, le ſeul dans lequel on l'ait obſervée, il fait entendre un bruit fort & aigu, qui approche un peu de celui d'une ſouris, mais qui a quelque choſe de plus plaintif. En falloit-il davantage pour jetter l'effroi dans l'eſprit du peuple ? auſſi l'allarme ſe répandit-elle, il y a quelques années, dans certains cantons de la Baſſe Breta-

gne, parceque ces Papillons y furent plus communs que d'ordinaire, positivement dans un tems où il y avoit beaucoup de maladies. On leur attribuoit tout le mal, on ne les voyoit qu'avec frayeur, on les regardoit comme les avant-coureurs des malheurs; & même encore présentement le peuple s'allarme, dit-on, à leur présence: tant les préjugés populaires sont difficiles à déraciner. Le cri singulier que fait entendre ce Papillon, sur-tout lorsqu'il est troublé dans sa marche, ou renfermé, & qu'il redouble sans cesse lorsqu'on le tient entre les doigts; ce cri, dis-je, sujet de tant de frayeurs, est occasionné par le bruit que fait la trompe de ce Papillon, qui est courte & écailleuse, en frottant contre deux lames mobiles & très dures entre lesquelles elle est logée: l'épreuve en est facile; que l'on écarte avec la pointe d'une épingle une des deux lames d'auprès de la trompe, l'animal ne rend que la moitié du son ordinaire; quon les écarte toutes deux, il est muet. C'est en Septembre & Octobre que l'on voit ces Papillons en diverses provinces du Royaume; on le trouve aussi sous divers climats, en Angleterre, en Egypte.

Nous avons déja eu occasion de dire que chaque plante a son insecte, & peut être n'y a-t-il point d'arbres, d'arbustes, d'arbrisseaux & de plantes qui n'aient aussi leur Chenille & son Papillon: c'est pourquoi nous renvoyons, pour les Papillons qui sortent des Chenilles, au mot même CHENILLE, où nous avons décrit les principales: on trouvera à leur article, suivant l'ordre alphabétique, l'Histoire d'une quantité d'autres Chenilles & de Papillons célebres, sous les noms particuliers qu'ils portent. Nous terminerons cet article en disant que si les Papillons des Indes sont plus grands & plus beaux que les nôtres, ils sont en plus petit nombre que ne le sont chez nous ces sortes d'insectes.

PAQUERETTE ou PASQUETTE. *Voyez* MARGUERITE PETITE.

PARANACARE, espece de crâbe du Bresil, qui, selon Margrave, n'est pas bon à manger. Il est long de trois doigts; il a deux bras garnis de pinces, quatre jambes longues de trois doigts, & quatre autres qui sont très courtes; une queue striée & longue d'un doigt

& demi ; deux yeux longs & élevés, & deux filets. Sa coquille eſt brunâtre, ainſi que les poils qui la recouvrent ; toutes les parties inférieures ſont bleuâtres, de même que les yeux & les filets : on le trouve ſur le rivage, proche du fleuve Paraiba. *Ruich, exſang. p.* 27.

PAREIRA BRAVA ou BUTUA. C'eſt le nom d'une racine qui nous eſt apportée du Breſil par les Portugais : on ne connoît pas encore bien la plante dont on la retire. Cette racine eſt ligneuſe, dure, tortueuſe, brune en dehors, d'un jaune obſcur intérieurement ; étant coupée tranverſalement, on y voit pluſieurs cercles concentriques, traverſés de pluſieurs rayons qui aboutiſſent au centre ; elle n'a point d'odeur, & eſt un peu amere ; elle eſt de la groſſeur du doigt, & quelquefois du bras d'un homme. Les Portugais & les habitans du Breſil la regardent comme une panacée ſouveraine. Ils ſont dans l'uſage de la tremper dans l'eau, & de l'uſer ſur une pierre à aiguiſer ; ils la delayent enſuite dans quelque liqueur appropriée, & la font prendre à leurs malades : nous l'employons auſſi rapée. L'expérience a appris que ſon uſage eſt ſpécifique dans la colique néphrétique & la ſuppreſſion d'urine : la douleur eſt diſſipée preſque en un inſtant par un écoulement abondant d'urines. Cette racine produit ſon effet en diviſant les matieres muqueuſes qui engorgent les couloirs des reins. Elle a été employée avec ſuccès dans un aſthme humoral qui ſuffoquoit le malade : ſon uſage a été ſuivi d'expectoration. Cette racine eſt fort utile dans la Gonorrhée, & pour arrêter les hémorrhagies. A Cayenne on l'emploie en tiſane au défaut du ſaſſafras. *Pareira Brava* eſt un nom Portugais, qui ſignifie *vigne ſauvage* ou *batarde*. *Butua* eſt un nom Indien, qui ſignifie un bâton. Les Breſilois donnent auſſi le nom de *Membrocq* à cette racine.

PARELLE, *voyez* PATIENCE.

PAREPOU, *voyez* PALIPOU.

PARESSEUX ou AI, petit quadrupede de l'Amérique & du Ceylan, dont on diſtingue deux eſpeces ; le grand & le petit. M. Linnæus les met dans l'ordre des *Anthropomorphes*, ou animaux à figure humaine. Il nomme *Bradype* celui d'Amérique. Cet animal habite les en-

Digitized by Google

droits les plus chauds de cette partie du monde. Il a trois doigts aux pieds de devant, & il eſt ſans queue. C'eſt l'*ignavus gracilis aut agilis* de Seba. La grande eſpece a cependant une ſorte de queue longue d'un demi doigt, & ronde. L'animal eſt de la grandeur d'un Renard de moyenne taille, & a des yeux noirs fort endormis. Le même Auteur nomme le ſecond *Tardigradus Ceylanicus*. Ce grand *Ai* eſt l'*Ignavus major hirſutus, pilis longis & griſeis* des Auteurs.

M. Klein fait auſſi une différence de l'*Ai* du Ceylan, d'avec celui de l'Amérique. Celui du Ceylan n'a que deux doigts aux pieds de devant & trois à ceux de derriere, tous armés d'ongles forts & crochus. Ses oreilles, qui ſont placées & appliquées contre la tête, ſont cachées ſous les poils. Il n'a point de queue: tout ſon corps eſt couvert de poils épais, roux ou de couleur incarnat par-deſſus le dos, & d'un cendré clair par-deſſous le ventre. Il a le muſeau un peu plus allongé que celui de l'Amérique. On dit que les femelles de ces animaux ont deux mammelles entre les pieds de devant.

M. Briſſon met le *Pareſſeux* dans l'ordre ſecond de la claſſe des quadrupedes, qui n'ont que des dents molaires. Le caractere de l'*Ai* eſt, dit-il, de n'avoir ni dents inciſives, ni dents canines, mais des dents molaires ſeulement; & d'avoir le corps couvert de poils. Les dents molaires ne ſont point à lobes, comme celles des autres quadrupedes; elles ſont cylindriques, & terminées par un bout arrondi.

Le petit que la femelle de l'*Ai* met bas, naît ſans poils; il reſſemble au petit chien par l'ouverture de la gueule, & par tout le corps à l'eſpece de Singe cynocéphale. Il n'a point de queue; ſes oreilles ſont courtes & rondes, collées contre la tête, comme ſont celles des Singes; ce qui fait que M. Klein le nomme *Simia perſonata*. Seba fait mention d'un *Pareſſeux de l'Amérique*, dont les poils ſont très épais, crépus & ſemblables à de la laine. Ces animaux, dit-on, rient & pleurent en même tems: *riſum fletu miſcent*.

Quand ces animaux veulent monter dans les arbres, ils ſe ſervent de leurs pieds, qui ſont longs, & for-

més de maniere qu'ils peuvent les plier & les tourner à leur volonté, ſuivant le beſoin qu'ils en ont. Cependant le Pere Kircker rapporte qu'il faut deux jours à l'*Ai* de l'Amérique pour monter dans un arbre, & autant pour en deſcendre; & qu'on ne ſait pas de quoi il vit. Cet Auteur ne compte donc pour rien les feuilles des arbres qu'il mange. Nous ne voyons pas non plus pourquoi M. Klein prétend que cet animal ne mérite point le nom de *pareſſeux*. Il a les pieds de devant un peu plus longs que ceux de derriere : ils ſont plats comme ceux des Ours & des Singes, mais très petits, ce qui fait qu'il a tant de peine à marcher. Les ongles des pieds de devant ſont en forme de faulx; ils ont juſqu'à deux doigts & demi de long, & lui ſervent à grimper dans les arbres, à s'y tenir & à reſiſter à la violence des vents : ceux des doigts de derriere n'en ont que deux; ils ſont d'un blanc jaunâtre, courbés en deſſus; le haut eſt arqué, le bas creux ou caréné, & très pointu. Sur terre cet animal fait à peine cinquante pas en un jour. Eſt-il grimpé à un arbre, il plie le col tantôt d'un côté, tantôt de l'autre; on ne l'a jamais vu boire; le ſuc des feuilles lui ſuffit probablement. Il a une voix claire comme le cri d'un jeune chat, mais qui prononce gravement *i i i i i*, ſur le ton des notes *la*, *ſol*, *fa*, *mi*, *re*. Ce cri a fait dire plaiſamment à Cluſius, que l'*Ai* étoit l'inventeur de la Muſique.

On trouve dans les *Obſervations d'Hiſt. natur.* de M. Gautier, *T. I, Part. 2, p. 240 & ſuiv.*, une deſcription de l'extérieur & de l'intérieur de cet animal. *Voyez* auſſi Seba pour les deſcriptions & les figures qu'il donne des différentes eſpeces d'*Ai*.

PARESSEUX. Nom que Goëdard donne auſſi à un ver qui ſe trouve dans les lieux d'aiſance, & ſe nourrit de l'excrément de l'homme. Sa marche eſt très lente. Il ſe métamorphoſe en une petite mouche, qui ne ſe nourrit auſſi que de nos excrémens.

PARESSEUSE. Le même Auteur appelle ainſi une Chenille que l'on trouve ſouvent ſur les feuilles du roſier, où elle ſe nourrit pendant la nuit. Elle marche très lentement; & quand on la preſſe, ſa défenſe ne

Digitized by Google

consiſte qu'à faire de ſon corps un petit monceau. Cette Chenille ſe fait une maiſonette tranſparente & tiſſuë comme un filet, pour y attendre ſa métamorphoſe, qui ſe fait depuis le mois de Septembre juſqu'en Mai. Alors elle en ſort dans l'état de mouche.

PARÆTONIUM. Les Naturaliſtes croient que c'eſt un ſel marin tiré par l'évaporation des eaux de la mer. Il a une ſaveur muriatique; il eſt clair comme de l'alun. Quelques-uns prétendent que le *Paretonium* des Anciens étoit tiré des murailles.

PARETURIER. *Voyez* FIGUIER ADMIRABLE.

PARETUVIER. *Voyez* PALETUVIER.

PARFUM, nom donné à l'odeur aromatique, plus ou moins ſubtile & ſuave, qui exhale d'une ſubſtance quelconque. Les plus eſtimés ſont ceux de l'Arabie, qui ſont; l'Encens, la Myrrhe, le Benjoin, le Storax, le Labdanum, le Baume blanc, le Styrax liquide, le Thymiama ou Narcaphtum: enſuite les Parfums de l'Inde, qui ſont, pour l'ordinaire, des Pots-pourris, compoſés d'écorce de Citron, de bois d'Aloës, de Girofle, de Santal citrin, de Macis, de Muſcade, de Canelle, d'Ambre, de Muſc & de Civette. Nos Parfums d'Europe ne ſont peut-être pas moins agréables; on les compoſe avec les fleurs de Lavande, de Jaſmin, de Thym, de Romarin, de Roſes, un Citron piqué de clous de Girofle, & du bois de Rhode: on aromatiſe ce mélange d'un peu d'huile eſſentielle de Bergamotte. *Voyez* AROMATES.

PARIETAIRE, *Parietaria*. Cette plante, connuë également ſous les noms de *Paritoire*, *Vitriole*, *Caſſe-pierre*, ou *Perce-muraille*, croît abondamment dans les vieux murs, quelquefois le long des haies ou des mâſures: ſa racine eſt fibreuſe & rougeâtre, elle pouſſe pluſieurs tiges, à la hauteur d'environ deux pieds; ces tiges ſont rondes, rougeâtres, fragiles & rameuſes: les feuilles de cette plante ſont oblongues, velues, pointues, & s'attachent facilement aux habits; ſes fleurs ſont petites, elles ſortent par tas des aiſſelles des feuilles, le long de la tige; elles ſont compoſées ordinairement chacune de quatre étamines, dont les ſommets ſont d'un blanc purpurin; elles ſont auſſi ſi élaſtiques,

Digitized by Google

que dès qu'on y touche avec un ſtylet, elles ſe développent ſubitement, & ſecouent fortement leur pouſſiere rouſſâtre : à ces fleurs fertiles & différentes pour la figure des fleurs ſtériles, il ſuccede des ſemences oblongues & luiſantes, renfermées dans des capſules rudes au toucher.

Les feuilles de cette plante ſont d'un grand uſage en Médecine : elles ſont apéritives, émollientes & rafraichiſſantes, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Les Payſans s'en ſervent pour nettoyer les verres.

PAS-D'ANE : *voyez* TUSSILAGE.

PAS DE POULAIN, *Paſſus Equinus.* Quelques Naturaliſtes donnent ce nom à deux coquillages multivalves, du genre des Ourſins de mer : l'un eſt connu ſous le nom de *Spatagus* ; & l'autre, ſous celui de *Bryſſus.* Le premier, dit M. d'Argenville, reſſemble à un petit tonneau garni de ſpatules : l'ouverture de ſon dos a la figure d'un cœur ; au lieu que le Bryſſus, qui n'a point cette ouverture, eſt toujours de figure ovale, avec des ſillons crenelés & ponctués au ſommet. On prétend qu'ils n'ont point de dents ni l'un ni l'autre : ils ont une mâchoire pour prendre l'eau & le ſable ; & en dedans, un ſeul inteſtin rempli d'eau, qui leur tient lieu de chair & d'œufs. Le compartiment de l'Ourſin Bryſſus en étoile percée à jour, & tous les points ſaillans, ſont agréables à la vue : ſa couleur eſt griſe ou blanche, avec une ouverture dans le haut, & une autre vers le milieu, dans la partie de deſſous ; c'eſt par ces trous que l'animal reſpire & vuide ſes excremens : la partie inférieure, qui eſt le ventre, eſt toute chagrinée. Les autres Ourſins ſont ouverts dans le milieu. L'Ourſin Spatagus, reſſemble communément au Bryſſus pour la couleur & les ouvertures ; mais ſon compartiment eſt différent, il eſt garni de ſpatules, &, comme nous l'avons dit ci-deſſus, l'ouverture de ſon dos repréſente la figure d'un cœur. On en voit quelquefois, mais rarement, d'une couleur violette. *Voyez* OURSIN DE MER.

PASSES ou PASSERILLES, *Paſſulæ.* On donne ce nom à des Raiſins muſcats ſéchés au ſoleil : on en fait un grand commerce à Frontignan, à Damas, Smyrne, & en Candie. *Voyez* RAISIN.

Digitized by Google

PASSEFLEUR. *Voyez* COQUELOURDE

PASSEFLEUR : *voyez* ŒILLET DE DIEU.

PASSE-MUSC, petit animal, dont il eſt mention dans les *Tranſact. Philoſoph. n.* 137 : ſes teſticules, quoique long-tems gardés, & même deſſéchés juſqu'à devenir noirs, exhalent une odeur de muſc, qu'on préfere au muſc des boutiques.

PASSE-PIERRE ou PERCE-PIERRE, BACILE, CRISTE MARINE, ou FENOUIL MARIN, en latin *Crithmum*. C'eſt une plante qui pouſſe des tiges longues d'environ un pied, rampantes pour l'ordinaire à terre : ſes feuilles ſont découpées, étroites, fermes, charnues, ſubdiviſées trois à trois, & d'un goût ſalé ; ſes fleurs ſont blanches, en ombelles, diſpoſées en roſe. Cette plante croît naturellement dans les lieux maritimes & pierreux ; on la nomme *Paſſe-pierre*, parcequ'elle ſort d'entre les fentes des pierres ; on l'éleve cependant dans les jardins, le long des murailles. On confit ſes feuilles dans du vinaigre, & on les conſerve pour les manger l'hiver en ſalade ; on en met auſſi avec l'eſpece de concombre, qu'on appelle *Cornichons*, que l'on fait confire au vinaigre ; ſes feuilles ſont eſtimées apéritives, & propres à reveiller l'appétit.

PASSE-RAGE ou CHASSE-RAGE, *Lepidium*, eſt une plante qui croît abondamment aux lieux ombrageux : ſa racine eſt groſſe comme le doigt, blanchâtre, rampante ſous terre, & d'une ſaveur fort âcre : elle pouſſe pluſieurs tiges, hautes de trois pieds, rondes, moëlleuſes & rameuſes, couvertes d'une pouſſiere d'un vert de mer, qui s'emporte aiſément ; ſes feuilles ſont alternes, & reſſemblent à celles du Citronier, elles ſont dentelées en leurs bords : on trouve ſes fleurs au ſommet des tiges & des rameaux, elles ſont petites, en croix, & blanches ; elles ſont ſuivies par de petits fruits, formés en fer de lance, qui ſe diviſent en deux loges, remplies de menues ſemences, oblongues & rouſſes.

Toute la plante eſt d'une ſaveur âcre, aromatique, qui approche de celle du poivre & de la moutarde : c'eſt un bon antiſcorbutique : ſi on mange ſes feuilles à jeûn, elles excitent l'appétit. St. Pauli dit qu'en Dannemarck, les Cuiſiniers mêlent, avec le vinaigre, le ſuc que l'on

Digitized by Google

a exprimé de la Paſſe-rage, pour en faire des ſauces aux viandes roties.

PASSE-RAGE SAUVAGE. *Voyez* CRESSON SAUVAGE *ou* DES PRÉS.

PASSEREAU, *Paſſer*, eſt le nom donné aux différentes eſpeces de Moineaux : *voyez ce mot & celui de* ROITELET.

PASSE-ROSE, eſt la Paſſe-fleur, dite *Œillet de Dieu*. Voyez *ce mot*.

PASSE-VELOURS : *voyez* AMARANTHE.

PASTÉ, eſt le *Coq des Jardins*. Voyez *ce mot*.

PASTEL, *Gueſde* ou *Vouëde*, *Glaſtum*, *ſeu Iſatis ſativa*, *vel latifolia*. Plante que l'on cultive dans nos Provinces méridionales, en Provence & en Languedoc, pour l'uſage de la teinture : on s'en ſert pour le bleu. On la cultive auſſi en Normandie, & on dit qu'elle réuſſit en Allemagne ; mais le Paſtel de Languedoc eſt le plus eſtimé.

Cette plante pouſſe des tiges hautes de trois pieds, groſſes comme le doigt ; elles ſe diviſent par le haut en quantité de rameaux, chargés de beaucoup de feuilles, rangées ſans ordre. Ses feuilles ſont liſſes & d'un verd bleuâtre. Ses rameaux ſont chargés de fleurs, formées de quatre pétales jaunes, diſpoſées en croix ; le piſtile devient une capſule applatie ſur les bords ; chaque capſule contient deux ſemences oblongues. La racine de cette plante eſt groſſe, ligneuſe, & pénetre profondément en terre.

Le Paſtel demande à être ſemé dans une bonne terre, légere, noire, douce & fertile. Après avoir donné à la terre les façons néceſſaires, on ſeme la graine en Avril ; lorſque la plante commence à grandir, on arrache les mauvaiſes herbes, ſans quoi les feuilles de Paſtel ne deviendroient point belles. On fait ordinairement deux récoltes de Paſtel dans la même année, quand la ſaiſon a été favorable, on en fait juſqu'à quatre : la premiere ſe fait vers la fin d'Août, & la derniere vers la fin d'Octobre ; mais il faut avoir attention de faire cette derniere récolte avant les premieres gélées, autrement les feuilles qu'on recueilleroit ne vaudroient rien. Lorſque la plante eſt venue à ſa maturité, on coupe toutes les feuil-

Digitized by Google

les, on les met en tas pour qu'elles se flétrissent, ayant soin de les tenir à l'abri du soleil & de la pluie ; ensuite on les broie sous la meule d'un moulin, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, puis on fait des piles de cette pâte au dehors du moulin : on presse bien la pâte avec les pieds & les mains ; on la bat & on l'unit, de peur qu'elle ne s'évente : quinze jours après l'on ouvre les petits monceaux, on les broie de nouveau avec les mains, & on mêle avec le dedans, la croute qui s'étoit formée dessus, puis on fait de cette pâte, de petites pelotes. Cette opération s'appelle *mettre en coque*, c'est-à-dire, qu'on les met dans de petits moules de figure ovale ; on les fait sécher de nouveau ; ces coques deviennent fort dures, & c'est en cet état qu'on les vend aux Marchands sous les noms de *Pastel*, *Cocagne*, *Florée* & *Vouëde*. Quand on veut en faire ce que les Teinturiers appellent la *Cuve*, il faut les mettre long-tems tremper dans de l'eau.

Le Pastel, ainsi préparé, fournit une excellente teinture bleue, très solide, & avec laquelle on fait toutes les nuances. On emploie à présent beaucoup plus d'Indigo que de Pastel pour la teinture bleue, parceque la premiere de ces drogues fournit beaucoup plus de couleur, & qu'elle est plus facile à traiter que la seconde.

On a grand soin de recueillir de bonne graine de Pastel, pour réserver l'année d'après. Outre les premiers froids, les mauvaises herbes, la sécheresse, qui causent beaucoup de dommage aux champs de Pastel, il arrive quelquefois que les sauterelles dévorent tout un champ dans une soirée ; quand ce cas arrive, il faut promptement couper toutes les feuilles, pour que les pieds en repoussent de nouvelles.

On ne doit point mettre de Pastel dans le même champ l'année d'après, mais on pourra y mettre du bled ; l'année suivante du millet, & la troisieme année du Pastel, dans la supposition que la terre ait été bien fumée.

PASTEL D'ÉCARLATE. *Voyez au mot* KERMÈS.

PASTEL ou FLORÉE D'INDE. *Voyez* PASTEL-GUESDE.

PASTENADE. *Voyez* PANAIS.

PASTENAQUE ou TARERONDE, *Pastinace*, poiſ-

Digitized by Google

ſon de mer, dont on diſtingue trois eſpeces, qui ſont de la claſſe des poiſſons à nageoires cartilagineuſes : ce ſont des eſpeces de Raies.

La premiere a une queue qui reſſemble, par ſa couleur & ſa rondeur, à la racine nommée *Paſtenade*. Ses nageoires ſont étendues comme les ailes de la tourterelle. Ce poiſſon plat & cartilagineux, a la peau liſſe : il n'a qu'un aiguillon long, pointu, dentelé comme une ſcie de côté & d'autre, & placé à la queue, qui eſt longue & flexible, & va toujours en diminuant. Cet aiguillon eſt vénimeux même après la mort de l'animal. Ce poiſſon a le bec pointu, les yeux au-deſſus de la bouche ; & au-deſſous des trous, au lieu de narines, & d'autres trous devant les ouies : ſa bouche, quoique petite & ſans dents, ne laiſſe pas que d'être large en dedans. Ses mâchoires ſont dures & rudes : il nage à plat ; il n'a qu'une petite nageoire à la queue ; il vit dans les lieux fangeux & peu éloignés des rivages, & ſe nourrit de poiſſons.

La Paſtenaque a pour ennemi le chien de mer. Les Pêcheurs du Languedoc mangent la chair qui eſt autour de la queue de ce poiſſon, quoique d'une ſaveur peu agréable ; mais ils ont ſoin auparavant d'en ôter l'aiguillon. On prétend que cet aiguillon, réduit en cendre appliqué ſur la plaie avec du vinaigre, eſt un remede à ſon venin même.

La ſeconde eſpece de Paſtenaque, eſt celle que l'on nomme à Naples *Altavela*. Elle a la tête & toutes les autres parties plus petites que la précédente. Sa couleur eſt la même : ſa queue n'eſt pas ſi longue que la moitié de ſon corps ; elle eſt auſſi armée d'un aiguillon, & quelquefois de deux, garnis de dents crochues : ſa chair n'eſt pas déſagréable.

La troiſieme eſpece, que l'on appelle auſſi *Aigle poiſſon*, *Aquila marina*, & qui porte en Languedoc le nom de *Glorieuſe*, eſt en tout ſemblable à la premiere eſpece par ſa maniere de vivre, par ſon aiguillon qui eſt vénimeux, &c. Elle a cependant la tête plus grande, le bec moins pointu, rond, court, ſemblable à la tête d'un crapaud. Ses yeux ſont grands, ronds & élevés : ſes nageoires ſont ſemblables aux ailes d'une chauve-

Digitized by Google

ſouris. Ce poiſſon pique de ſon aiguillon les poiſſons qui nagent autour de lui : ſa chair eſt molle, humide & de mauvais goût : on le pêche dans la Méditerranée ; il eſt très commun à Naples.

PASTÈQUE. *Voyez* CITROUILLE, *& le mot* MELON D'EAU.

PASTILLES D'ALLEMAGNE ou DU LEVANT, eſt le nom que l'on donne aux terres bolaires ou terres figillées : *voyez au mot* BOL.

PATACH eſt une eſpece d'Algue, d'une figure ſinguliere, laquelle croît abondamment aux environs de la Mer Noire. Ses cendres ſervent à faire du ſavon.

PATAGU eſt une eſpece de *Came*, qui differe beaucoup de la *Pelourde*. Voyez *ce mot*. Elle eſt moins grande, moins ronde, plus liſſe, chargée de taches jaunes, blanches & noires. Les bords de ſa coquille ſont tapiſſés de deux membranes épaiſſes qui l'environnent. L'animal, qui habite cette coquille, n'a qu'une trompe de différentes couleurs, & d'environ quatre pouces de longueur, qui lui donne toute ſorte de mouvemens, & fournit à tous ſes beſoins, ſans qu'elle puiſſe avancer ni reculer, mais ſeulement s'enfoncer dans la vaſe comme la Pelourde. Quoique cette trompe ne paroiſſe former qu'un tuyau, elle eſt cependant partagée en deux par une eſpece de cloiſon, & chaque tuyau a ſon trou particulier, qui ſe voit à l'extrémité de la trompe. Le ſupérieur, qui rejette l'eau à trois pieds de diſtance, eſt plus étroit que l'inférieur par où elle entre, & l'orifice des deux tuyaux eſt garni de deux petits poils blancs.

PATAOUA, Palmier très commun dans la grande Terre, plus fort que le *Maripa*, mais ſoutenant moins ſes feuilles. Le fruit en eſt plus petit & plus rond. On tire de ce fruit une huile qui n'a aucun mauvais goût, & qui eſt bonne pour être mangée en ſalade : on la tire comme celle de l'*Aouara* : *voyez au mot* PALMIER AOUARA.

Les Negres Marons ſubſiſtent, en partie, avec l'amande de ce Palmier, qui eſt aſſez agréable lorſqu'on l'a fait paſſer au feu.

PATAS eſt le nom que les Negres du Royaume de Galam, dans le pays de Bambouc, donnent à une eſpece de

de singes, d'un roux si ardent, qu'ils semblent être peints par l'art, en cette couleur : ils sont gros & un peu lourds ; fort hardis & mocqueurs. Le P. Labat dit qu'ils descendent du haut d'un arbre, tous à la file les uns des autres; & que quand ils ont considéré les hommes qui sont dans les vaisseaux, ils se mettent à les huer, ou à leur faire des grimaces, accompagnées de gambades & de postures très plaisantes : souvent ils leur jettent au visage des morceaux de bois sec, ou des pierres qu'ils vont ramasser à terre, ou enfin leurs ordures, qu'ils font exprès dans leurs pattes : ils ne refusent pas même de se battre en duel, c'est à-dire, contre autant de personnes qu'ils sont de singes. Il n'y a gueres que les coups de fusil qui leur fassent sentir que la partie n'est pas égale.

PATATTE ou PAPAS : *voyez* BATATTE.

PATELLE, *voyez* LÉPAS. On donne le nom de *Patellites* aux Lépas fossiles.

PATIENCE, *Lapathum*. On donne ce nom à plusieurs especes de plantes, dont nous rapporterons les plus usitées.

1°. La PATIENCE ou PARELLE, *Patientia*. Cette plante, que l'on cultive dans les jardins, a une racine droite, longue, fibreuse, jaune en-dedans : elle pousse une tige noueuse, haute de quatre pieds & demi ; ses feuilles sont oblongues ; ses fleurs sont placées le long des rameaux & par anneaux. Elle est astringente & apéritive.

2°. La PATIENCE AQUATIQUE ou PARELLE DES MARAIS, *Hydro-Lapathum*. Elle vient communément dans les lieux aquatiques, dans les marais & les fossés humides. Sa racine est très fibreuse, noire en dehors, d'un jaune de buis en dedans, fort astringente & amere. Ses fleurs & ses graines ressemblent à celles de la Patience sauvage ordinaire. Ses feuilles sont semblables à celles de la rhubarbe des Moines : elles sont légerement crépues à leur bord. Cette sorte de Patience est, selon Montingius, la véritable Plante Britannique des Anciens ; son suc est spécialement utile pour les ulceres qui rongent la bouche & les amygdales. Sa racine, de même que celle des autres Patiences, amollit, lâche le ventre, & guérit les ma-

Digitized by Google

ladies de la peau : elle convient dans la goutte & dans les maladies chroniques rebelles, même pour le ſcorbut ; elle arrête toutes les eſpeces de flux ; enfin elle eſt très utile pour les maux de gorge & le relâchement de la luette.

3°. La PATIENCE DES JARDINS, ou RHUBARBE DES MOINES, ou RHAPONTIC DES MONTAGNES, *Rhabarbarum Monachorum.* On la cultive dans les jardins, mais elle croît auſſi ſur les montagnes. Sa racine eſt garnie de pluſieurs fibres : elle a intérieurement la couleur & preſque les mêmes principes que la Rhubarbe bâtarde, dont elle a auſſi les vertus, principalement pour les diarrhées. Sa tige eſt rougeâtre, cannelée, fort rameuſe & haute. Ses fleurs, qui ſont portées ſur de longues queues rougeâtres, ſont longues de plus d'un pied, pointues, fermes, peu dures, mais roides, & d'un verd foncé : ſes bords ſont quelquefois repliés en deſſus. Ses graines ſont anguleuſes, & reſſemblent à celles de l'oſeille.

4°. La PATIENCE ROUGE ou SANG DE DRAGON, *Lapathum ſanguineum.* On la cultive dans les jardins pour ſervir d'herbe potagere : c'eſt la *Bette ſauvage* de Galien. On la diſtingue facilement de toutes les eſpeces de Patience par ſon ſuc rouge, & par les nervures qui s'étendent & s'entrelaſſent dans les feuilles, & qui ſont de couleur de ſang, de même que les queues des feuilles ; ce ſuc teint les mains & le chamois, d'abord de couleur purpurine, qui dégénere bientôt en une couleur bleue. Quelques-uns mangent ſes feuilles dans le potage : elles ſont laxatives & rafraîchiſſantes. Sa graine, qu'on appelle improprement *Graine de ſang de Dragon*, eſt aſtringente & anodine. Horace a célébré cette plante dans ſes louanges de la vie ruſtique.

5°. La PATIENCE SAUVAGE, *Lapathum acutum.* On en diſtingue de trois ſortes ; ſavoir, 1°. celle dont les feuilles ſont arrondies. Sa racine eſt plongée profondément en terre ; ſes feuilles ſont larges d'une palme, & deux fois plus longues, ſinuées, comme crenelées, garnies de nervures, & d'un verd pâle. Ses tiges ſont hautes de deux pieds, & moëlleuſes. Ses fleurs ſont en épis, verticillées, & leurs graines ſont brunâtres & triangulaires ; on trouve cette Patience dans les environs de

Digitized by Google

Paris, près de Montmorency. 2°. Celle qui eſt friſée, ne differe de la précédente que par ſes feuilles qui ſont crépues, plus petites, mais plus allongées; ſes fleurs ſont auſſi plus nombreuſes. 3°. La Patience ſauvage ordinaire. Ses feuilles ſont plus courtes que celles de la précédente; ſes tiges ſont quelquefois tortueuſes; les anneaux des fleurs plus écartés, plus petits; ſes graines moins groſſes. On la cultive dans les jardins, & on la ſubſtitue ſouvent à la Patience ſauvage friſée: on s'en ſert dans toutes les maladies qui viennent d'obſtruction.

6°. La PATIENCE VIOLON, *Lapathum ſinuatum*. Sa racine eſt épaiſſe; ſes feuilles ſont nombreuſes, longues de deux pouces, & moitié moins larges, échancrées vers le milieu, & obtuſes aux deux bouts; de ſorte qu'elles ont la figure d'une table de violon. Les Provençaux cultivent cette Patience parmi leurs plantes potageres, & en mangent pendant l'hiver.

L'Oſeille, le Bon Henri, les Epinards, plantes dont nous avons parlé en leur lieu, ſont regardés auſſi, par la plupart des Botaniſtes, comme des eſpeces de Patience.

PATTE-DE-LION, *Leontopodium*, eſt une plante qui croît ſur le ſommet des Alpes, & dont les feuilles ſont oblongues & cotoneuſes; ſes tiges ſont ſimples, hautes de quatre pouces; ſes fleurs ſont en roſe. Il ſort de leur centre 4 à 6 têtes noirâtres & écailleuſes, qui renferment chacune pluſieurs fleurons ſoutenus par des graines, menues & aigrettées: cette plante eſt deſſicative & aſtringente.

PATTE-D'OIE, *Pes anſerinus*, eſt une eſpece d'Arroche ſauvage à larges feuilles. Elle croît le long des vieilles murailles, ſur les chemins & aux lieux incultes. Sa racine eſt ligneuſe & fibreuſe; elle pouſſe une tige haute d'un pied & demi; elle eſt aſſez groſſe, rameuſe; ſes feuilles ſont ſinueuſes, vertes brunâtres, luiſantes & d'une odeur forte: elles ont une reſſemblance groſſiere avec la patte de l'Oie. Ses fleurs naiſſent en grappes ou épis; elles ſont ſuivies par de menues graines arrondies, & contenues dans une capſule comme étoilée, qui a ſervi de calice à la fleur. On prétend que cette plante

Digitized by Google

ſeroit un poiſon, ſi on la prenoit intérieurement. Elle fait mourir les cochons qui en mangent.

PATURE DE CHAMEAU, ou JONC ODORANT. Voyez *Schœnante.*

PAU, eſpece de Léopard de Tartarie. Sa peau eſt blanchâtre, tachetée de rouge & de noir. Il a la tête & les yeux ſemblables à ceux d'un Tigre, mais il eſt moins gros que cet animal, & ſon cri eſt différent.

PAVAME, eſt un aſſez bel arbre de l'Amérique. On l'appelle bois de canelle, à cauſe de ſa bonne odeur. On prétend que c'eſt le même que le *Saſſafras.* Voyez *ce mot.*

PAVANE, eſt le bois du *Pignon d'Inde.* Voyez *ce mot à la fin de l'article* RICIN.

PAVATE, eſt un arbriſſeau des Indes, haut de neuf pieds ou environ, peu rameux, griſâtre, portant quelques feuilles ſemblables aux petites feuilles de l'oranger. Ses feuilles ſont ſans queue, & d'une belle couleur verte; ſa fleur eſt fort petite, blanche, & compoſée de quatre feuilles, de l'odeur du chevrefeuille; ſa ſemence eſt groſſe comme celle du Lentiſque, & noirâtre; ſa racine eſt blanche & un peu amere. Lemery dit que cet arbriſſeau croît le long des rivieres appellées *Mangate* & *Cranganor.* Les Indiens ſe ſervent du bois & de la racine du *Pavate*, principalement pour guérir les éréſipeles. On en mêle la poudre dans une décoction de ris, on la laiſſe aigrir, puis on en fomente l'éréſipele. On en boit auſſi pour guérir les fiévres ardentes, le flux de ventre, & les inflammations du foie.

PAVERACCIA. L'Auteur du Dictionnaire des animaux dit que ce nom ſe donne aujourd'hui à Rimini, à Ravenne & à Ancône, à la premiere eſpece de *Came*, coquillage bivalve que M. Adanſon nomme *Cloniſſe*, d'après Belon & Rondelet, & qui eſt le *Piverone* des Venitiens, l'*Arſelle* des Génois, l'*Armilla* des Eſpagnols, & le *Boukch* des Sénégalois. *Voyez* CLONISSE.

PAVOT BLANC, *Papaver album*, eſt la plante qui donne l'*opium.* Sa racine eſt de la groſſeur du petit doigt, empreinte comme le reſte de la plante, d'un ſuc laiteux & amer. Elle pouſſe une tige haute de trois

Digitized by Google

à quatre pieds, rameuſe, garnie de feuilles oblongues, larges, dentelées, crépées, d'un verd de mer très tendre. Ses fleurs, qui naiſſent aux ſommités, ſont en roſe, compoſées le plus ſouvent de quatre petales blancs, placés en rond : elles tombent promptement. Le calice eſt compoſé de deux feuilles ; il en ſort une petite tête entourée d'abord d'un grand nombre d'étamines, laquelle ſe change enſuite en une coque ovoïde, qui n'a qu'une ſeule loge, couronnée d'un chapiteau étoilé ; elle eſt verdâtre d'abord, puis elle blanchit à meſure qu'elle mûrit : elle eſt de la groſſeur d'une orange, & garnie intérieurement de pluſieurs lames minces, longitudinales, qui tiennent tout autour à ſes parois. A ces lames eſt attaché un grand nombre de très petites graines arrondies, blanches, d'un goût doux, huileux & farineux.

Cette graine eſt adouciſſante, pectorale, & peu ou point ſomnifere. On tire par l'expreſſion de cette ſemence, une huile qui eſt propre à décraſſer, à polir & à adoucir la peau.

M. de Tournefort, qui a voyagé dans le Levant, dit que dans pluſieurs Provinces d'Aſie, on ſeme les champs de pavots blancs, comme nous ſemons le froment. Auſſitôt que les têtes paroiſſent, on y fait une légere inciſion, & il en découle quelques gouttes de liqueur laiteuſe, qu'on laiſſe figer, & que l'on recueille enſuite. Ce Naturaliſte rapporte auſſi que la plus grande quantité de l'*opium* ſe tire par la contuſion & l'expreſſion de ces mêmes têtes. Belon & Kempfer, qui diſtinguent trois ſortes d'*opium*, tirées ſeulement par l'inciſion, diſent que dans la Perſe on fait des plaies en ſautoir à la ſuperficie des têtes qui ſont prêtes d'être mûres. Le couteau qui ſert à cette opération a cinq pointes, & d'un ſeul coup il fait cinq ouvertures longues, paralleles. Le lendemain on recueille avec des ſpatules le ſuc qui découle de ces petites plaies, & on le renferme dans un petit vaſe attaché à la ceinture, enſuite on fait la même opération de l'autre côté des têtes. La larme qui découle la premiere s'appelle *Gobaar*, c'eſt la plus chere ; elle paſſe pour la plus convenable pour calmer le cerveau. Sa couleur eſt d'abord d'un jaune pâle, enſuite rouſſâtre. Après que l'on a ainſi recueilli l'*opium*,

on lui donne une préparation en l'humectant avec un peu d'eau ou de miel. On remue long tems ce mêlange dans une aſſiette de bois platte avec une forte ſpatule, juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance de la poix. On manie enſuite cet *opium*, & l'on en fait de petites boules cylindriques, que l'on met en vente dans le pays. Lorſque les Marchands n'en veulent que de petits morceaux, on le coupe avec des ciſeaux. Les Perſes appellent cet *opium* Theriaack Malideh, ou Afiuun; c'eſt-à-dire, *Thériaque opiée*; par là ils la diſtinguent de la Thériaque d'Andromaque, qu'ils appellent *Theriack faruuck*. Ces peuples regardent l'*opium* comme un remede qui procure la tranquillité, la joie & la ſérénité: éloge dont on honoroit autrefois l'Antidote d'Andromaque.

Cette maniere de préparer l'*opium* eſt le travail perpétuel des Revendeurs mercenaires qui ſont dans les carrefours. Mais ce n'eſt pas là la ſeule maniere de préparer le ſuc de pavot, ſouvent on le charge d'une ſi grande quantité de miel, pour tempérer ſon amertume, qu'on l'empêche de ſe ſécher, & c'eſt ce que l'on appelle ſpécialement *Bæhrs*. L'opération la plus remarquable ſur l'*opium*, eſt celle qui ſe fait en mêlant exactement avec ce ſuc, de la muſcade, du cardamome, du ſafran, de la canelle & du macis, réduits en poudre fine: c'eſt ce que l'on appelle *Polonia*, ou *Philonium* de Perſe. Outre ces préparations, dont on ne fait uſage qu'en pilules, les Perſes font une liqueur d'*opium* fort célebre, ſous le nom de *Coconar*, & dont ils boivent en abondance par intervalles: mais nous ne voyons guéres ces ſortes d'*opium*.

L'*Opium* ou *Meconium* des boutiques, eſt une ſubſtance reſino-gommeuſe, compacte, dure, d'un roux noirâtre, d'une odeur narcotique déſagréable, d'un goût amer, acre; formée en gateaux arrondis, applatis, gros comme le poing, & enveloppés dans des feuilles de pavots. On nous envoie ce ſuc concret de la Natolie, de l'Egypte & des Indes. Les Medécins ont toujours fort célebré l'*opium de Thebes*, que l'on recueilloit en Egypte près de Thebes; mais au reſte, de quelqu'endroit que vienne l'*opium*, pourvu qu'il ſoit de bonne qualité, l'origine en eſt aſſez indifférente.

Digitized by Google

Il eſt formé en partie par le ſuc qui découle naturellement de l'inciſion faite aux têtes des pavots blancs, & en partie de celui que l'on tire par expreſſion ou par décoction, tant des têtes que des feuilles de pavot : on n'en trouve aucune autre eſpece chez les Turcs & à Conſtantinople (excepté celui qui découle à l'aide d'une ſimple inciſion). Les peuples en font une grande conſommation, parcequ'il leur cauſe une agréable ivreſſe. On en fait des préparations avec différentes drogues que l'on y mêle, pour fortifier & recréer les eſprits ; c'eſt pourquoi on en trouve différentes deſcriptions. La principale & la plus célebre eſt celle dont on eſt redevable à *Has-Jem-Beji*, puiſque l'on dit qu'elle excite une joie ſurprenante dans l'eſprit de celui qui en avale, & qu'elle charme le cerveau par des idées & des plaiſirs enchantés. Seroit-ce dans cette eſpérance, que quelques perſonnes mangent à leur deſſert les têtes de pavot les plus tendres, & confites dans du vinaigre ? Deleboë Medécin diſoit qu'il ne voudroit pas exercer ſon art, ſi on lui ôtoit l'*opium*. On l'appelloit *Doctor opiatus*, le Docteur de l'*opium*.

Tout le monde ne donne pas tant d'éloges à l'*opium*. Combien de perſonnes ont éprouvé en avalant quelques grains de ce ſuc concret, qu'il appeſantit la tête, excite un ſommeil lourd & forcé, affoiblit la vue & l'organe de l'ouie, & cauſe une longue léthargie, qui ſe termine par la mort ! Le paſſage en eſt ſi peu ſenſible, que l'on paroît toujours dormir très tranquillement. C'eſt donc un ſomnifere dangereux, dont on ne doit ſe ſervir qu'avec prudence. Cependant lorſqu'un Médecin éclairé connoît bien la nature & les effets que produit l'*opium* dans les maladies, pourquoi ne s'en ſerviroit-il pas dans des cas particuliers, où ce ſuc peut faire le triomphe de ſon art ? Mais examinons plus particuliérement l'effet de cette ſubſtance employée tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.

L'*opium* appliqué extérieurement amollit, reſout, & procure la ſuppuration. Appliqué trop long-tems ſur la peau, il en fait tomber les poils : lorſqu'on en met ſur le perinée, il excite quelquefois à l'amour ; d'autres fois il éteint cette paſſion en engourdiſſant le ſentiment

dans cet endroit. Quand on le met en trop grande dose sur les sutures de la tête pour appaiser les douleurs, il relâche les nerfs, il cause la stupeur & la paralysie, & quelquefois la mort.

L'*opium* pris intérieurement en substance à la dose d'un grain, selon l'âge & la force, agit bientôt; il excite dans les entrailles une certaine sensation agréable; dissipe, ainsi que le vin, l'inquiétude & la tristesse; calme les maladies, soulage le corps accablé de lassitudes; il donne de la vigueur à l'esprit des gens en santé, & sur-tout à ceux qui sont accoutumés à en faire usage. C'est ainsi que les Turcs en prennent hardiment une grande dose (un gros) pour se préparer au combat. Ils prétendent qu'il leur donne du courage, de la confiance, de l'audace; enfin il leur inspire le mépris des dangers.

L'*opium* a plus d'effet dans les tems chauds & humides, & dans les corps mollasses, comme dans les femmes & les enfans: il excite les sueurs, augmente le lait des nourrices, cause le gonflement des mammelles, le priapisme, les songes amoureux accompagnés de pollution. C'est ainsi qu'agit le plus communément ce suc narcotique, étant pris à dose convenable & dans des circonstances nécessaires; car si l'on en prend trop, surtout après de grandes hémorrhagies, il rend d'abord de bonne humeur, ensuite il fait begayer, donne le hocquet, l'anxiété, le vomissement, les syncopes, l'aliénation de l'esprit, les vertiges, le ris sardonique, la stupidité, la rougeur au visage, le gonflement des lévres, la difficulté de respirer, la fureur, les sueurs froides, la défaillance, enfin un profond sommeil, & souvent la mort. Ceux que ces accidens ne font pas périr, sont délivrés le plus souvent par un abondant flux de ventre, ou par des sueurs copieuses qui ont l'odeur de l'*opium*, & qui sont accompagnées d'une grande démangeaison de la peau. La moindre chose qui arrive à ceux qui font un usage trop continué, & en doses trop fortes de l'*opium*, c'est la fainéantise, l'engourdissement du corps, une sorte d'ivresse habituelle, des dégoûts, différentes affections de nerfs, & une vieillesse prématurée.

Au reste les tempéramens varient suivant les climats.

C'eſt ainſi que les Turcs éprouvent tous les facheux ſymptomes dont nous venons de parler, lorſqu'après un long uſage de l'*opium* pris en forte doſe, ils s'en abſtiennent tout-d'un-coup. On croit que l'*opium* agit beaucoup ſur le ſang, parceque l'on a obſervé que le ſang des Turcs & des Indiens qui ſont tués dans les combats après en avoir pris, eſt auſſi fluide, un ou deux jours après leur mort, que s'ils ne venoient que de mourir. Les remedes qu'on fait à ceux qui ont trop pris d'*opium*, & qui ont encore des forces, conſiſtent dans la ſaignée & les émétiques, enſuite il faut donner des ſucs acides, afin de réprimer la trop grande fluidité du ſang : on injecte des lavemens acres, & l'on ſouffle dans les narines de forts ſternutatoires, afin de procurer une forte ſecouſſe ſur toutes les membranes nerveuſes. Les ſels volatils, les véſicatoires ſont encore très utiles.

On trouve dans les Pharmacopées différentes préparations d'Opium, dans leſquelles il eſt ou purifié ou aſſocié avec pluſieurs autres médicamens qu'on a cru propres à corriger ſes mauvaiſes qualités. On aſſure qu'il produit des effets merveilleux après les grandes veilles, dans les vomiſſemens énormes, ou les déjections conſidérables & dans les douleurs vives & longues. Quand les propriétés l'*Opium* ne ſeroient que paſſageres & palliatives, elles ſeroient toujours un grand bien au malade : c'eſt au Médecin à diſtinguer les cas où il convient d'adminiſtrer le médicament. D'après cet expoſé, l'on doit ſentir le danger qu'il y a auſſi d'avaler des infuſions ou décoctions de têtes de Pavot blanc en trop grande doſe : mais ce qu'il y a de ſingulier, c'eſt que la graine de cette eſpece de Pavot, qui ſeule eſt l'origine entiere de toute la plante, n'eſt pas ſomnifere ; à la vérité il y a des Nourrices qui en mêlent quelquefois dans la bouillie de leurs enfans pour les endormir, mais elles ne leur procurent par ce moyen qu'une ſubſtance huileuſe, nourriſſante, qui en calmant leurs douleurs les laiſſe dans leur état naturel de l'enfance, c'eſt-à-dire dans le beſoin de dormir. On faiſoit autrefois du pain de la graine de Pavot blanc & noir. Mathiole écrit que ceux qui habitent dans la vallée du Trentin, dans la Styrie & la Haute Autriche, ſe nourriſſent de gâ-

Digitized by Google

teaux faits avec les graines de Pavot blanc & noir & avec de la farine; il dit encore que nonobſtant, qu'ils uſent de l'huile que l'on exprime de ces graines, cependant ils n'en dorment pas plus long-tems. Les oliviers étant morts par le froid de 1709, on s'eſt ſervi ici d'huile tirée de deux ſortes de Pavots au lieu d'huile d'olives, ſans qu'il en ſoit réſulté rien de funeſte: de plus, Tournefort a remarqué qu'à Genes, les Dames les plus nobles & les filles mangeoient beaucoup de graines de Pavot couvertes de ſucre, & qu'elles n'en étoient pas moins éveillées pour cela. L'huile de Pavot eſt connue dans le commerce ſous le nom d'*Huile d'œillet*; on s'en ſert pour décraſſer, polir & adoucir la peau: les Peintres en conſomment une grande quantité: cette huile eſt aſſez douce, lorſqu'elle eſt récente, pour qu'on la puiſſe faire paſſer pour de l'huile d'olives commune; pour éviter les tromperies qu'on pourroit faire à ce ſujet, le Miniſtere a ordonné que les Commis des barrieres de Paris, verſeroient une pinte d'eſſence de térébenthine dans chaque tonneau d'huile d'œillet, ou plutôt de Pavot, qui entre dans cette ville.

PAVOT CORNU, ou GLAUCIUM A FLEUR JAUNE, *Papaver cornutum*. Cette plante, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces, croît aux lieux maritimes & ſabloneux; on en trouve au bois de Boulogne, près Paris, devant le château de Madrid. Sa racine eſt groſſe comme le doigt, longue, noirâtre, empreinte comme toute la plante d'un ſuc jaune, de mauvaiſe odeur & d'un goût amer; elle pouſſe des feuilles longues, larges, charnues, graſſes, velues, découpées profondement, dentelées à leurs bords, comme crêpées, de couleur verd de mer; ces feuilles ſe couchent ſur terre pendant l'hiver, & reſiſtent au froid: ſa tige ne s'éleve que la ſeconde année, elle eſt forte, dure, noueuſe & rameuſe, pouſſant, de ſes nœuds des feuilles plus petites que celles d'en bas, & moins découpées: ſes fleurs ſont grandes comme celles du Pavot cultivé, compoſées chacune de quatre feuilles, diſpoſées en roſes, & de couleur jaune; à ces fleurs ſuccedent des eſpeces de ſiliques longues de deux pouces, grêles, rudes au toucher & courbées, contenant des ſemences noires, à doubles rangs

Digitized by Google

& rondes comme celles du Pavot blanc. Si on ſeme cette graine dans les jardins en automne, elle vient au printems & fleurit en Juin & Juillet : ſes gouſſes mûriſſent en Août.

En Portugal on fait boire à ceux qui ſont ſujets à la pierre un verre de vin blanc, dans lequel on a fait infuſer une demi poignée de feuilles de cette plante. Garidel rapporte qu'en Provence les Payſans ſe ſervent de ſes feuilles pilées pour déterger les ulceres qui ſuccedent aux contuſions & aux écorchures des bêtes de charge. Cet Auteur dit qu'il a connu des perſonnes qui ſe ſont bien trouvées d'en avoir appliqué de la même maniere ſur des jambes ulcérées.

Les deux autres eſpeces de Pavots cornu ont, l'un la fleur rouge, & l'autre violette.

PAVOT NOIR CULTIVÉ ou des JARDINS, *Papaver nigrum*. Cette eſpece differe du Pavot blanc en ce que ſa fleur eſt rouge, tantôt ſimple, tantôt double & de differentes couleurs; en ce que ſa tête ou coque eſt plus arrondie, & en ce que ſes ſemences ſont noirâtres : cette plante étant verte eſt, ainſi que ſa fleur, empreinte d'un ſuc huileux, d'une odeur fétide : ſa fleur orne beaucoup les jardins par ſes agréables variétés : on la cultive auſſi pour l'uſage de la Médecine. Les ſentimens ſont aſſez partagés ſur les propriétés de cette eſpece de Pavot noir, cependant bien des Pharmaciens l'emploient avec le même ſuccès que le blanc : c'eſt préciſément de ſa graine que l'on tire plus communément l'huile d'œillet, dont nous avons parlé : on s'en ſert pour les lampes, pour les fritures, en un mot c'eſt l'huile d'olive du petit peuple dans les Provinces.

PAVOT ROUGE DES CHAMPS, ou PAVOT SAUVAGE, ou COQUELICOT, *Papaver Rhœas* : ſa racine, qui eſt moins groſſe que celle des autres eſpeces de Pavots, eſt fibreuſe & amere au goût; elle pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi; ces tiges ſont rondes, fermes, hériſſées de poils, & rameuſes : ſes feuilles ſont découpées çà & là, comme celles de la chicorée, velues, & d'un verd brun : ſes fleurs ſont compoſées de quatre feuilles larges, minces, d'un rouge couleur de feu très éclatant; elles ſont ſi peu adhéren-

Digitized by Google

tes qu'elles tombent au moindre ſouffle : elles ſont ſuivies de petites coques groſſes comme des noiſettes, oblongues, reſſemblant aſſez à celles du Pavot des jardins ; renfermant dans pluſieurs cellules de petites ſemences noirâtres.

Cette eſpece de Pavot croît par-tout dans les champs, le long des chemins, principalement parmi les lins, dont la belle fleur bleue fait un contraſte très agréable avec la fleur d'un rouge vif du Coquelicot : on ſeme tous les Pavots en automne ou au printems, afin qu'ils fleuriſſent durant tout l'été ; quand une fois il y en a eu de ſemé dans un jardin, on n'en manque plus, ſur-tout du Pavot noir, car il ſe ſeme de lui-même.

Dans le Coquelicot, la fleur eſt la principale partie qu'on emploie en médecine, elle eſt adouciſſante & facilite l'expectoration dans le rhume & dans la toux ſeche : on l'emploie en infuſion théiforme, en ſyrop, en conſerve, en tiſane. M. Chomel (dans ſon *Traité des plantes uſuelles*) aſſure que c'eſt un ſudorifique plus efficace que le ſang de bouquetin même : la tête de ce Pavot eſt legerement ſomnifere.

PAYCO. Plante du Pérou, fort âcre au gout, & aſſez ſemblable au Plantain : on s'en ſert dans l'Inde Occidentale pour chaſſer les vents & pour guérir la néphrétique.

PEAU, *Pellis :* nom donné à l'enveloppe qui couvre ſuperficiellement la chair des animaux, & la pulpe des fruits. Dans les animaux, la peau eſt le premier des tégumens : on la diviſe en *ſurpeau*, *épiderme* ou *cuticule*, en *peau*, en *cuir* ou *derme*. La peau eſt un tiſſu très fort, étendu par toute l'habitude du corps : elle eſt compoſée de fibres nerveuſes, tendineuſes, membraneuſes, d'arteres, de veines, tant ſanguines que lymphatiques, le tout entrelaſſé enſemble en tous ſens, & de maniere qu'elle prête de toute façon, & qu'elle peut s'étendre conſidérablement, comme on l'obſerve dans l'hydropiſie, les groſſeſſes, les embonpoints, & qu'enſuite elle peut reprendre ſon premier état.

La peau eſt ſujette à recevoir les altérations cauſées par le temperamment & par le climat : l'on voit des perſonnes chez qui la peau eſt ſi fine, qu'on peut diſtin-

Digitized by Google

guer', à travers, le ſang veineux & le ſang arteriel, ou ce qui revient au même, les veines & les arteres qui forment des traces bleues & rouges. Moins l'homme eſt expoſé aux impreſſions de l'air ou à l'aſpect d'un ſoleil brulant, & plus ſa peau eſt blanche : il ſuffit de voir la blancheur d'un Anglois, le roux d'un Chinois, le brun d'un Egyptien & le noir d'un Maure, pour juger combien la temperature du climat produit de différences dans la couleur de la peau.

La Peau eſt plus épaiſſe dans des endroits que dans d'autres : elle eſt très épaiſſe au dos & à la plante des pieds ; elle l'eſt moins à la paume des mains, très mince au bas du ventre, extrêmement fine au bord des lévres & aux parties de la génération.

La Peau eſt percée de deux manieres differentes : les premieres ouvertures naturelles ; & qui ſont ſenſibles, ſont celles du nez, de la bouche, des oreilles, des yeux, de l'anus, &c. cependant il ſemble qu'il n'y a point de vrais trous, puiſque nous obſervons que la Peau ne perd point ſa continuité, c'eſt-à-dire, qu'étant parvenue à ces endroits, elle ſe confond avec la membrane ſenſible de ces cavités, en devenant, à meſure qu'elle en approche, d'une extrême fineſſe.

Les autres ouvertures, quoique inſenſibles, ſont de pluſieurs eſpeces ; les unes donnent paſſage aux tuyaux excréteurs des glandes, qui répandent ſur la ſurface de la Peau l'humeur ſebacée, auſſi bien que la liqueur limphatique, qui établit la ſueur ou la tranſpiration ſenſible : les autres, qui ſont plus imperceptibles & plus nombreuſes que les précédentes, ſont celles qui laiſſent échapper, à travers de la ſurpeau, une vapeur appellée inſenſible tranſpiration ; d'autres enfin permettent aux poils de ſortir. On peut encore mettre au rang des pores de la Peau, les orifices des conduits laiteux des mammelles, dont le volume varie ſuivant l'âge & le ſexe.

Les uſages de la Peau, ſont 1°. de former une enveloppe commune à tout le corps, & de mettre à l'abri des injures extérieures, autant qu'il eſt poſſible, les parties qui ſont deſſous ; 2°. D'établir l'organe du toucher à la faveur de l'expanſion des filets nerveux ou

Digitized by Google

de leurs mamelons; car, comme l'on ſait, ce ſont ces houpes nerveuſes qui nous font diſtinguer ſi facilement le froid d'avec le chaud, le dur, le mol, le poli, l'inégal, l'humide, & la fluctuation, &c.

L'art du Tanneur & du Corroyeur, qui eſt celui de préparer les peaux des animaux, eſt un des plus importants dans la ſociété: c'eſt par l'induſtrie d'un tel art qu'on imite la Peau du Caſtor avec celle de la Chevre & du bouc, elles ſont corroyées à l'huile: on paſſe au lait & à la chaux la Peau du veau & du mouton pour la rendre blanche, & on peut enſuite la chamarer: on s'en ſert pour faire des doublures. Le marroquin, dont on fait des meubles, des pantouffles, &c. n'eſt que de la peau de chevre: il y en a de toutes couleurs. Les cuirs nerveux de Sedan, celui de Colomiers & de Bourgogne, celui de Paris, ſervent à faire des ſemelles de ſouliers. Le cuir de vache ne ſe prépare qu'au tan, & ne ſert que pour les eſcarpins; la Peau de chien ſert pour les empeignes des gros ſouliers, ainſi que celle de chevre, corroyée à l'huile de poiſſon; on prépare auſſi des Peaux de veau pour les empeignes, on les paſſe au tan & on les trempe dans de la bierre aigrie, où on a macéré de la vieille ferraille, puis on les nourrit avec le dégras: on cortoie beaucoup de peaux au ſuif, de même qu'on en tanne avec le ſumach. La Peau de chagrin des Guainiers ſe fait avec la peau de mouton de la même maniere que le vrai *Chagrin*. Voyez *ce mot*.

Dans quelques animaux la Peau eſt fort ſinguliere: il y en a, telle que celle de l'anguille, qui eſt unie, gliſſante, & qui ſert de fil ou de ficelle; d'autres, comme celle du requin, ſont couvertes d'eſpeces de pointes qui ſervent à limer le bois & le fer; d'autres, comme celles des ſerpens, ſont couvertes d'écailles artiſtement arrangées, & ces Peaux tombent fréquemment; d'autres, comme celles des oiſeaux, ſont extrêmement poreuſes: enfin il y en a de très dures, comme celle du rhinoceros, du cheval de riviere, &c.

PÊCHE ou PÊCHER, *Perſica*. La Pêche eſt un des plus excellens fruits de l'Europe; mais c'eſt auſſi, dans notre climat, celui de tous qui coute le plus de ſoin, & qui par conſéquent demande le plus d'intelligence pour

Digitized by Google

être utilement cultivé. Tout le monde connoît les belles Pêches que fourniſſent les terreins de Bagnolet & de Montreuil. Nous ferons uſage du *nouveau Traité de la Culture du Pêcher*, pour donner une idée de la maniere dont il faut gouverner cet arbre ſi intéreſſant.

Les fleurs du Pêcher ſont en roſes ; il leur ſuccede le fruit charnu qu'on nomme *Péche*, dont il y a beaucoup d'eſpeces : elles different par la forme, par la couleur, par le goût, & par le plus ou le moins de tems qu'elles ſont à mûrir. Elles renferment un noyau gravé de profonds ſillons ; ce noyau contient une amande compoſée de deux lobes ordinairement ameres. Les feuilles de Pêcher ſe terminent en pointes, elles ſont dentelées ſur les bords, & placées alternativement ſur les branches.

Parmi le nombre prodigieux de Pêches, ou plutôt de variétés qu'on en compte, il n'y en a gueres qu'une quinzaine qui méritent les ſoins du Cultivateur : on peut même ſe procurer une ſuite, non interrompue, de bonnes Pêches, depuis la fin de Juillet juſqu'à la mi-Octobre.

Les quinze eſpeces de Pêches, qui ſe ſuccedent ſans interruption, & qui ſont ſans contredit les meilleures & les plus belles, ſont la *petite & groſſe Mignone*, la *Magdelaine rouge*, la *Galande*, le *Teton de Venus*, la *Pêche d'Italie*, la *Violette hative*, le *Bourdon*, la *Chevreuſe*, la *Pourprée*, la *Perſique*, l'*Admirable*, la *Bellegarde*, la *Royale*, la *Navette*, & le *Pavie de Pompone*. Cette derniere eſt eſtimée pour ſa groſſeur monſtrueuſe, pour ſon beau coloris, & parcequ'elle vient quand toutes les Pêches finiſſent ; de plus, elle a l'avantage de pouvoir être mangée toute l'année, confite au vinaigre comme les cornichons, & elle ſurpaſſe en bonne qualité, tout ce qu'on a coutume de confire de cette maniere.

Il y a encore un petit Pêcher nain, qu'on éleve à Orléans, qui fait l'amuſement de quelques Curieux ; mais qui n'eſt bon que pour le plaiſir des yeux : on le cultive dans des vaſes de fayence, & on ſert le fruit & l'arbre ſur la table : il rapporte quelquefois juſqu'à vingt & vingt-cinq Pêches, mais elles ſont inſipides au goût.

Digitized by Google

Les Pavies, dans ce pays-ci, ſont biens éloignés d'être auſſi bons qu'en Italie & en Provence.

Le Pêcher ſe greffe ſur trois ſortes de ſujets, ſur le noyau de la Pêche même, ſur l'Amandier & ſur le Prunier : il s'en greffe peu de la premiere ſorte, d'autant qu'elle eſt trop ſujette à la gomme. On greffe ſur amandier dans les terres légeres, parceque la racine de ces derniers pivote ; mais on préfere dans les terres fortes, les Pêchers greffés ſur prunier, parceque la racine de ce dernier rampe davantage.

Il eſt décidé par l'expérience, que toutes nos Pêches tendres ne peuvent gueres réuſſir qu'en eſpalier, & même aux ſeules expoſitions du Midi & du Levant. Lorſqu'on ſe trouve dans le cas de renouveller un eſpalier, il faut, autant qu'il eſt poſſible, changer les eſpeces ; c'eſt-à dire, remettre des fruits à noyau, où il y avoit des fruits à pepin ; & des fruits à pepin, où il y avoit des fruits à noyau : les arbres profitent bien mieux. Les fruits mûriſſent d'autant mieux, que les murs ſont mieux recrepis, parceque la chaleur occaſionnée par la réflexion des rayons, devient alors plus grande.

Un Pêcher bien taillé & bien conduit, dure très long-tems en bon état ; on en voit qui ont quarante ans, & qui s'entretiennent encore très bien.

L'ébourgeonnement, dans la culture du Pêcher, eſt, après la taille, l'opération la plus importante, & néanmoins la plus négligée. L'utilité de l'ébourgeonnement conſiſte en ce qu'il facilite toutes les autres opérations, & qu'il procure au fruit la ſureté, la beauté & la bonté. L'ébourgeonnement ſe fait au mois de Mai ; cette opération conſiſte à ôter les bourgeons d'où doivent pouſſer certaines branches, ou à retrancher les branches inutiles dont le Pêcher fourmille. Par ce moyen la ſeve réflue dans les branches à fruit, & il en réſulte tous les avantages dont nous avons parlé.

Les feuilles des Pêchers ſont ſujettes à une maladie, que l'on nomme *cloque* ; c'eſt, dit-on, l'effet d'un mauvais vent, qui fait criſper les feuilles ; elles s'épaiſiſſent, deviennent jaunes, rouges, galeuſes. On doit les retrancher, parcequ'elles enlevent trop de ſeve à l'arbre.

Les

Les fourmis & les pucerons cauſent quelquefois le même déſordre aux feuilles & aux branches.

Autant il eſt néceſſaire de tenir les fruits à couvert ſous leurs feuilles avant leur maturité, puiſque les feuilles elles-mêmes abſorbent l'humidité de l'air, & portent ainſi de la nourriture à l'arbre ; autant il eſt néceſſaire de les découvrir, lorſqu'ils ſont en maturité, pour perfectionner leur goût, & leur donner cette belle couleur, qui fait leur plus grand ornement ; mais il eſt bien eſſentiel de ne le faire que petit à petit, ſans quoi les fruits ſe deſſécheroient & périroient.

On ſait combien il eſt important de garantir les fleurs du Pêcher des gelées du printems ; mais comme on a obſervé que ces gelées ne tomboient que perpendiculairement, ainſi que les pluies froides, on en garantit facilement les Pêchers, en ſcellant au haut des murs, des bâtons qui ſoutiennent des planches en ſaillie, qui tenant ainſi les arbres à l'abri du vent, les mettent en ſureté. On ſent de quelle importance eſt le labour aux pieds de ces arbres, pour les faire profiter.

La plupart des Pêches ont la peau velue ; mais pluſieurs eſpeces, qu'on nomme *Pêches violettes*, l'ont très liſſe. Il y a des Pêches velues qui quittent le noyau, & d'autres dont le noyau eſt adhérent à la Pêche ; celles-ci ſe nomment *Pavies*. Il y a auſſi des Pêches violettes ou liſſes qui quittent le noyau, & d'autres qu'on nomme *Brugnons*, dont la chair eſt adhérente au noyau.

Il ne faut pas être étonné, dit M. Duhamel, ſi M. Linneus ne fait qu'un ſeul genre du Pêcher & de l'Amandier ; car nous en avons une eſpece qui a les feuilles toutes ſemblables à celles de l'Amandier : ſes fleurs ſont d'un rouge très pâle, & auſſi grandes que celles de l'Amandier : le noyau du fruit n'eſt preſque point ſillonné, mais uni & percé de pluſieurs trous ; enfin, les amandes en ſont douces, au contraire de celles des autres Pêchers, qui ſont ameres. Les fruits de cet arbre ſont quelquefois ſecs, peu charnus ; & d'autres fois, ils deviennent gros & ſucculens, d'un goût amer & déſagréable, mais bons à faire des compotes ; en un mot, ces fruits qu'on nomme *Pêches amandes*, ſont un compoſé des qualités des fruits de ces deux genres. Il y a toute apparence que ce

Digitized by Google

genre vient originairement d'une amande fécondée par un Pêcher, d'autant plus que M. Duhamel en a cultivé un, qui provenoit d'un noyau levé de lui même dans un petit jardin, où il n'y avoit que des Pêchers & des Amandiers. C'eſt là ſans doute l'origine de la grande variété des fruits.

L'eſpece de Pêcher à fleurs doubles, fait un très bel effet à la fin d'Avril. Le Pêcher nain d'Afrique, à fleurs incarnates & doubles, eſt un arbuſte charmant, par la quantité des fleurs doubles, dont il eſt orné. Comme cet arbre ne porte point de fruit, on doute encore s'il eſt du genre des Pêchers ou de celui des Pruniers. Cependant M. Bernard de Juſſieu ſoupçonne que cet arbre eſt un véritable Prunier, parcequ'il a obſervé que, dans le développement de ſes boutons, les feuilles ſont pliées l'une dans l'autre, comme celles des Pruniers; au lieu qu'aux Pêchers & aux Amandiers elles ſont placées à côté l'une de l'autre.

Il y a une autre eſpece de Pêche, que l'on nomme *Sanguinole*, qui eſt curieuſe par la couleur de ſa chair, laquelle eſt rouge comme la racine de Betterave.

Les fleurs & les feuilles de Pêcher, ont une certaine amertume aromatique, qui n'eſt pas déſagréable; elles ſont purgatives. Il eſt conſtant que la Pêche eſt une nourriture aſſez innocente, ſavoureuſe, délicate, rafraichiſſante & ſaine, lorſqu'elle eſt mangée mûre & en petite quantité; on en fait des compotes.

Quant aux Pêches de Perſe, que les Voyageurs diſent être un poiſon, il ne faut regarder cette aſſertion que comme rélative & non abſolue: elles ne font point de mal aux Naturels du pays, qui en mangent en petite quantité; mais elles occaſionnent la conſtipation aux Européens, à cauſe de leur qualité acerbe.

PÊCHE MARTIN. A la Louiſiane, on donne ce nom à une eſpece d'oiſeau de Paradis: ſon plumage a toutes les couleurs de l'Arc-en-Ciel: il vole toujours contre le vent.

PÊCHEUR. *Voyez* MARTIN-PÊCHEUR.

PÊCHEUR. Dans les Antilles on donne ce nom à un puiſſant oiſeau de proie, aſſez ſemblable en tout à l'Aigle, mais un peu plus petit. Il n'en veut ni aux oiſeaux

Digitized by Google

qui peuplent l'air, ni aux animaux qui ſont ſur la terre, il eſt ſeulement l'ennemi des poiſſons, qu'il épie de deſſus une branche, ou de deſſus la pointe d'un roc : lorſqu'il les voit à fleur d'eau, il fond promptement deſſus, les enleve avec ſes griffes, & les va manger ſur le lieu d'où il s'eſt élancé. Il eſt étonnant que cet oiſeau de proie, qui laiſſe en paix tous les autres oiſeaux, ſoit obligé de changer de quartier, par la guerre que ceux-ci lui font, juſqu'à le becqueter & le contraindre de fuir. Les enfans des Sauvages prennent plaiſir à élever cet oiſeau, quand il eſt petit, pour s'en ſervir à la pêche; il eſt fort exact à revenir à ſon Maître quand il n'a rien trouvé, mais quand il a fait capture, il s'enfuit ſouvent avec ſa proie dans des lieux inacceſſibles.

PECTINITES, ſont des coquilles du genre des Peignes, devenues foſſiles. On donne le nom de *Pectonculites* aux Peignes ſans oreilles, que l'on trouve en terre. *Voyez* PEIGNE.

PÉDICULAIRE DES PRÉS, *Pedicularis pratenſis purpurea*, eſt une plante qui croît dans les prés, dans les marais & autres lieux humides : ſa racine eſt groſſe comme le petit doigt, ridée, blanche, diviſée en pluſieurs groſſes fibres, d'un goût un peu âmer; elle pouſſe des feuilles ſemblables à celles de la Filipendule, mais plus petites & crêpées : ſes tiges s'élevent à la hauteur de ſix pouces, elles ſont anguleuſes, creuſes, foibles; les unes rampantes à terre, les autres droites, portant des fleurs en tuyaux, terminées comme par un muſcle à deux mâchoires, elles ſont de couleur purpurine ou blanche : il leur ſuccede des fruits applatis, qui ſe diviſent en deux loges, & renferment des ſemences plattes, noirâtres, & bordées d'une aile membraneuſe. Cette plante eſt vulnéraire & aſtringente; elle eſt très propre pour arrêter toute eſpece de flux : on la dit bonne auſſi pour les fiſtules.

PEGOUSE, *Solea oculata*, eſpece de Sole qui ſe pêche à Marſeille : ſes écailles ſont tellement adhérentes, qu'il faut tremper le poiſſon dans l'eau chaude pour les ôter. Ce poiſſon a ſur le corps de grandes taches, faites en forme d'yeux.

PEIGNE ou PÉTONCLE, *Pecten aut Pectunculus*;

Digitized by Google

eſt un genre de coquillage bivalve, dont la forme eſt très connue, parcequ'il ſert d'ornement aux Pélerins de S. Jacques ou de S. Michel : on l'appelle *Sourdon* en Poitou, & preſque par tout, la *Pelerine*. Quelques Naturaliſtes appellent *Peigne* ceux de ces coquillages qui ſont grands, & *Pétoncle* les petits. Cependant M. Adanſon donne, d'après Belon, Rondelet & Liſter, le nom de *Pétoncle* à un coquillage fort différent du *Peigne*, tant par l'animal que par la charniere & la forme renflée de ſa coquille : *voyez* l'*Hiſtoire des Coquilles du Sénégal*.

Le Peigne, dit M. de Réaumur (*Mém. de l'Académie*, 1711, *pag.* 137 *& ſuiv.*) eſt fort commun & fort recherché : on le mange cuit & crud. Sa coquille eſt compoſée de deux pieces. Le ligament à reſſort, qui les aſſemble & qui ſert à les ouvrir, eſt du côté du ſommet. Depuis ce ſommet, ſa coquille va en s'élargiſſant inſenſiblement, & prend une figure arrondie : préciſément au ſommet, elle eſt comme coupée en ligne droite ; chaque piece de la coquille forme un ou deux appendices, qui ſont appellées les *Oreilles de la coquille*. La coquille ferme exactement de tous côtés : elle eſt rayée en forme d'un Peigne ; elle eſt plate, élevée, garnie de deux oreilles ; quelquefois d'une ſeule, quelquefois auſſi elle eſt ſans oreilles ; mais alors elle ſe rapproche des cœurs.

Il y a une très grande variété dans la couleur & la figure des Peignes. Les uns ſont entierement blancs ; d'autres ſont rouges ou violets ; & d'autres ont toutes ces couleurs diſtribuées avec ſymmétrie ; telle eſt la coquille appellée le *Manteau Ducal* : il y en a de cannelées, telle eſt la *Coquille de S. Jacques*, ou chargées de pointes, comme celles que l'on appelle la *Ratiſſoire* & la *Rape* ; enfin le caractere ſpécifique fait voir une grande échelle dans le caractere générique. Parmi ces coquilles, il y en a qui n'ont qu'une valve de plate ; l'autre eſt convexe en dehors & concave en dedans ; d'autres ſont convexes des deux côtés ; d'autres ont les deux valves aſſez plates.

Ces coquillages s'attachent aux pierres ; leurs fils n'ont aucun uſage connu : ils ſont plus gros & plus courts que ceux des moules ; ſouvent après une tempête, on trouve de ces coquillages, dans des endroits où il n'y en avoit

Digitized by Google

pas auparavant, comme on le remarque sur les côtes d'Aunis. M. d'Argenville dit que, quand ce coquillage est à sec, & qu'il veut regagner la mer, il ouvre ses deux valves de plus d'un pouce de large; ensuite il les ferme avec tant de viteſſe, qu'il communique aiſément à ſa valve inférieure un mouvement de contraction ou de balancier, par lequel elle acquiert aſſez d'élaſticité pour s'élever & perdre terre de cinq à ſix pouces; tel eſt ſon mouvement progreſſif ſur terre, pour avancer du côté où il veut; mais celui qu'il a dans l'eau eſt bien différent, car il commence par en gagner la ſurface ſur laquelle il ſe ſoutient à demi-plongé: il ouvre alors un peu ſes deux valves, auxquelles il communique un battement ſi prompt & ſi accéléré, qu'il acquiert un ſecond mouvement; on le voit du moins, en réuniſſant ce double jeu, tourner ſur lui-même de droite à gauche avec une célérité étonnante. Rondelet dit que par ce moyen, l'animal agite l'eau avec une ſi grande violence, qu'elle eſt capable de l'emporter & de le faire courir ſur la ſurface des mers.

PEIGNE DE VÉNUS ou AIGUILLE, *Scandix ſemine roſtrato Vulgaris*, eſt une plante qui croît abondamment & preſque par-tout parmi les bleds, dans les champs & les vignobles. Sa racine eſt unique, blanche, groſſe comme le petit doigt, fibreuſe, annuelle, & d'un goût doux, mêlé d'acerbe: elle pouſſe pluſieurs tiges, hautes d'un pied, menues, rameuſes, velues, vertes en haut, rougeâtres en bas. Ses feuilles ſont découpées à peu près comme celles de la coriandre, d'un goût douceâtre & un peu âcre. Aux ſommités ſont des ombelles qui ſoutiennent de petites fleurs à cinq feuilles, & diſpoſées en fleur de lys. A ces fleurs ſuccedent un fruit compoſé de deux graines longues, ſemblables à des aiguilles, convexes & ſillonnées.

Cette plante contient beaucoup de ſel eſſentiel: elle eſt eſtimée apéritive, vulnéraire, réſolutive, & propre pour les maladies de la veſſie. Quelques perſonnes mangent cette plante tendre & crue en ſalade, ou cuite avec du beurre & de l'huile.

PELA eſt un ſerpent de l'Amérique, qui, ſelon Seba, pourroit être nommé le *Pouilleux*. Sa couleur eſt fau-

Digitized by Google

ve : il a les écailles du ventre, jaunes, la tête petite, & les yeux étincelans. Ces sortes de serpens sont couverts de poux, semblables à de petits escarbots munis sur le dessus du corps de petits boucliers, ils se cramponent avec leurs pieds nombreux entre les écailles de ces animaux, pénetrent la peau qu'ils sucent pour se nourrir, & désolent ainsi ces serpens.

PÉLAMIDE. En Languedoc, on donne ce nom au *Glaucus* ou *Liche*, espece de *Chien de mer*. Voyez *ces mots*.

PELERINE est le nom que l'on donne aux Coquilles de S. Jacques, que l'on appelle *Sourdon* en Poitou. *Voyez* PEIGNE.

PÉLICAN ou ONOCROTALE ou GRAND GOSIER, *Pelicanus*. Est un oiseau de la grosseur d'un gros cygne. Son bec, qui ressemble à une coignée, en ce qu'il est plat, & qu'il conserve presque une même largeur dans toute son étendue, a neuf à dix pouces de longueur : il est courbé au bout, très gros vers la tête, où il a neuf pouces de circonférence, les côtés de ce bec sont tranchans, le dessous est creusé de quatre canelures dont les bords font cinq côtes; savoir, les deux qui font les côtés du bec, une au milieu, & les deux autres entre celles des côtés & celles du milieu. La côte du milieu est tranchante, ainsi que les deux côtés du bec; celles d'entre deux sont mousses & doubles, faisant une rainure : les côtes du bec inférieur sont doubles aussi, & ont une rainure dans laquelle entrent les côtés tranchans du bec supérieur : la couleur du bec superieur est d'un rouge de chair; le bec inférieur est composé à l'ordinaire de deux parties jointes par le bout, laissant entr'elles une ouverture d'environ trois lignes, qui répondent à la poche; elles sont flexibles comme de la baleine. Toute la face de cet oiseau est d'un bleu obscur; & cette couleur s'étend jusqu'à un pouce audelà de l'œil : sous le bec il a une poche ou un sac : il a le derrière de la tête & le col entiérement blancs, le plumage des aîles presque bleuâtre; la queue est noire, très courte & quarrée par le bout; tout le reste du plumage est blanc : les jambes sont noires & fort longues : les pieds ont quatre doigts joints ensemble par des membranes, comme dans le cormoran : l'ergot du der-

Digitized by Google

rière est très long ; en général, c'est un oiseau très grand, très fort, & qui vit long-tems.

Entre tous les oiseaux dont les Anciens ont parlé, il n'y en a point qui aient de si grandes ailes, ni qui volent si haut que le Pélican. L'on en a vu de tellement élevés dans les airs, qu'ils ne paroissoient pas plus gros que des hirondelles. On lit dans une Lettre de Culmannus à Gesner, qu'un *Onocrotale* privé dans le Palais de l'Empereur Maximilien, a vécu 80 ans ; & qu'il suivoit au vol l'Empereur, même à l'armée. L'on a des preuves que cet oiseau peut soutenir par son vol bien au delà de sa propre pesanteur. Sanctius, dans Aldrovande, cite un Onocrotale qui laissa tomber un enfant Ethiopien qu'il avoit enlevé bien haut en l'air. De plus, le Pélican qui fait son nid sur terre, quelquefois à 40 lieues éloigné de la mer, est néanmoins obligé d'aller y pêcher, & de faire magasin de poissons qu'il rapporte dans la poche de son bec.

Le Pélican est un oiseau étranger : on en voit de grands troupeaux en Afrique & en Amérique. Pierre Martyr dit que la maniere dont il prend le poisson, est toute particuliere. Ces oiseaux ne l'attrapent point par la vîtesse avec laquelle ils le poursuivent, comme font les Plongeurs, &c. mais volant fort haut, dès qu'ils apperçoivent du poisson proche des bords de la mer & des rivieres, ils fondent tout-à-coup dans l'eau, qu'ils agitent, par la pesanteur de leur corps & le mouvement de leurs aîles, d'une telle maniere, que le poisson étourdi se laisse prendre : & alors il faut supposer, dit M. Perrault, que le poisson étant serré par le bec supérieur, fait lui-même élargir les deux branches du bec inférieur auquel la poche est attachée, dans le cas où le poisson est plus grand que n'est ordinairement l'ouverture des deux branches. Le même Académicien dit aussi que cette dilatation qui paroît ne pouvoir se faire que difficilement par des muscles, a besoin de quelque autre moyen qui la rende aussi ample qu'il est nécessaire, pour recevoir les grands poissons que le Pélican avale.

L'Onocrotale garde toujours quelque tems sa nourriture dans sa poche, avant que de la recevoir dans son ventricule : cela est commun à la plupart des oiseaux qui ont un jabot, dans lequel ils réservent la nourriture dont ils prennent une grande quantité, quand l'occasion s'en

Digitized by Google

préſente, pour l'avaler à loiſir, ou pour la porter à leurs petits : c'eſt ce que le Pélican a de particulier, & ce qui le diſtingue des autres oiſeaux de proie qui ne portent la nourriture à leurs petits que dans leur bec & dans leurs ſerres.

Le Pere Labat dit que le Pélican ou grand Goſier d'Amérique reſſemble auſſi à nos oies d'Europe. Il a, dit il, la tête applatie des deux côtés, & fort groſſe ; en un mot, telle qu'il convient pour porter un bec de deux à trois pouces de large, ſur un pied & demi ou environ de longueur ; mais ſes yeux ſont très petits par rapport à ſa tête. Il dit auſſi que le bec, tant ſupérieur, qu'inférieur, eſt garni de petites dents en forme de ſcie, fort menues & tranchantes, ce que M. Perrault n'a point obſervé dans les deux Pélicans d'Afrique, dont il a fait la diſſection. Le ſac tombe ſur l'eſtomac de l'oiſeau, où il eſt encore attaché, ainſi que le long du col, par de petits ligamens, afin qu'il n'aille point de côté & d'autre : ce ſac eſt compoſé d'une membrane épaiſſe & graſſe, aſſez charnue & ſouple comme un cuir : il eſt couvert d'un petit poil très court, fin & doux comme du ſatin ; ſa couleur eſt un beau gris de perle, avec des pointes, des lignes & des ondes de différentes teintes, qui font un bel effet. Lorſque ce ſac eſt vuide, il ne paroît pas beaucoup ; mais quand l'oiſeau trouve une pêche abondante, il eſt ſurprenant de voir la quantité & la grandeur des poiſſons qu'il y fait entrer ; car la premiere choſe qu'il fait, en pêchant, eſt de remplir ſon ſac, après quoi il avale, à loiſir, ce qu'il juge à propos ; & il retourne remplir ce ſac lorſqu'il eſt vuide, & que la faim le preſſe. Il nourrit ſes petits, en dégorgeant dans leur bec une partie de ſon butin, déja échauffé dans ſon havreſac. Le Pélican eſt un oiſeau triſte & mélancolique ; il eſt auſſi lent & pareſſeux à ſe remuer, que le Flamand eſt vif & alerte. Labat dit avoir trouvé une femelle qui couvoit cinq œufs à plate terre, & qu'elle ne ſe donnoit pas la peine de ſe lever pour le laiſſer paſſer.

La chair du Pélican eſt dure, ſent l'huile & le poiſſon pourri. Qui croiroit, dit le Pere Labat, que ces groſſes bêtes, avec leurs larges pattes d'oies, s'aviſaſſent d'aller prendre leur repos, perchées ſur des branches d'arbres ?

Digitized by Google

Elles passent tout le jour, hors le tems de leur pêche, ensevelies, selon toutes les apparences, dans le sommeil, ayant la tête appuyée sur leur long & large bec, qui porte ou à terre ou sur un autre corps; elles ne changent de situation, que quand la faim les presse. Il dit aussi que la vie de ces oiseaux est partagée en trois tems; 1°. à chercher leur nourriture, 2°. à dormir, 3°. à faire à tous momens des tas d'ordures larges comme la main. Le Pere Raymond rapporte, dans son *Dictionnaire Caraïbe*, qu'il a vu un Pélican si privé & si bien instruit par les Sauvages, qu'après qu'il avoit été peint de roucou le matin pour le reconnoître, il s'en alloit à la pêche d'où il revenoit le soir, ayant sa besace bien garnie de poissons qu'il partageoit, malgré lui, avec ses maîtres. Les Américains tuent beaucoup de ces oiseaux, non pas pour les manger, mais pour avoir leur *blague* ou poche. Tous les Fumeurs se servent de ce sac pour mettre leur tabac haché; on s'en sert encore pour mettre de l'argent: on étend les blagues dès qu'on les a tirées du col de l'oiseau, & on les saupoudre de sel battu avec de la cendre ou avec de l'alun, afin d'emporter l'excès de la substance grossiere qui s'y trouve; après quoi on les frotte entre les mains avec un peu d'huile, pour les rendre maniables: quelquefois on les fait passer à l'huile, comme les peaux de moutons; alors elles en sont bien plus belles & plus douces; elles deviennent de l'épaisseur d'un bon parchemin, mais extrêmement souples & douces. Les femmes Espagnoles les brodent d'or & de soie, d'une maniere très fine & très délicate. Il y a de ces ouvrages qui sont d'une grande beauté.

Dans le Royaume de Loango, en Afrique, on voit un oiseau plus gros qu'un cygne, & d'une forme assez semblable à celle du héron: il a les jambes & le col fort longs; le plumage noir & blanc. Il a toujours au milieu de l'estomac une place sans plume; & l'on suppose qu'il les arrache avec son bec, pour nourrir ses petits de son propre sang dans les momens où il ne trouve rien pour leur donner à manger: c'est un véritable Pélican. Les Negres de Congo & d'Angola se servent de la peau des Pélicans pour se couvrir la poitrine.

Kolbe, dans sa *Description du Cap de Bonne-Espé-*

Digitized by Google

rance, *Tome III*, *chap.* 19, *page* 198, dit qu'on voit dans ce pays une ſorte de Pélican, qu'on nomme *mange ſerpent*, dans les Colonies. Il ſe nourrit ordinairement de vers, de grenouilles, de moules, de crapauds, de ſerpens & d'autres bêtes venimeuſes : ce même oiſeau eſt fort commun dans la Baie d'Hudſon & dans les Parties ſeptentrionales de la Ruſſie. Celui qu'on a fait voir à Paris en 1750, & qui venoit d'Afrique, étoit deux fois plus fort qu'un gros cygne : la poche de ſon bec étoit d'une ſi grande largeur, que l'homme qui montroit cet oiſeau, y mettoit fort aiſément la tête.

Albin donne la deſcription d'un Pélican d'Allemagne, appellé en latin, *Anas clypeata*. Ses mâchoires ſont dentées ; ſon bec eſt plus large à l'extrémité qu'au commencement ; il eſt plus petit que les autres eſpeces de Pélicans. On dit que le cri du Pélican imite aſſez le braire d'un âne. Les Siamois donnent au Pélican le nom de *Noktho* : ils font avec ſa naſſe des cordes pour leurs inſtrumens. On lit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *ann.* 1663, *en Décembre*, un Mémoire de M. Méri ſur le Pélican, où il rapporte, qu'en faiſant la diſſection de cet animal, il s'apperçut qu'il en ſortoit une grande quantité d'air par les veſicules de la peau, par la trachée artere, & par les poches du ventre. Cet air ſert, dit-il, à enfler la peau de l'oiſeau au défaut des muſcles. C'eſt dans ce Mémoire qu'il faut lire l'effet de l'inſpiration dans ce genre d'animaux, qui peut de beaucoup augmenter leur volume & non leur peſanteur : c'eſt ce qui les rend ſi légers, ou plutôt ſi propres à demeurer fort élevés dans les airs. Voyez auſſi le mot *Noktho*, dans le *troiſieme Volume du Dictionnaire des Animaux*.

PELOTE DE MER, nom donné à une balle arondie que l'on trouve ſur les rivages de la mer, parmi les algues : cette pelote eſt communément de la groſſeur d'une orange, de couleur fauve, & compoſée de fibres entrelacées, & comme agglutinées enſemble : elles proviennent de la deſtruction de pluſieurs plantes marines, dont l'intérieur eſt tout rempli de fibres iſolées, ſeches & faciles à déſunir. On trouve beaucoup de ces pelotes de mer dans les anſes de la Méditerranée, principalement près de

Digitized by Google

Marseille. Comme ces pelotes ne reſſemblent pas mal aux Egagropiles des animaux, ou Bézoards de poil, on les a auſſi appellés *Egagropiles de mer* ou *Bézoards marins*. *Voyez* EGAGROPILES & BÉZOARD.

PELOTE DE NEIGE : *voyez* OBIER.

PELURE D'OIGNON, eſt une eſpece de petite huitre très légere, & dont la nacre eſt fort belle. La valve ſupérieure eſt remarquable par un trou qui eſt proche de la charniere. On trouve communément cette huitre à Cette, en Languedoc.

PENGUIN ou PINGOUIN, eſt un oiſeau du genre des oies, qui ſe trouve vers le détroit de Magellan & dans la baie de Saldagre : il eſt de la groſſeur d'une poule d'Inde ; il a les plumes du dos noires ; celles de deſſous le ventre ſont blanches ; il a le col ovale, gros & ceint comme d'un collier de plumes blanches : ſa peau eſt auſſi épaiſſe que celle d'un pourceau. Il a pour aile deux ailerons, comme de cuir, qui lui pendent des deux côtés en façon de petits bras. Ces eſpeces d'ailes ſont couvertes en haut de plumes blanches, courtes & étroites, & entremêlées de noires. Ces ailerons lui ſervent à nager, & non à voler. Les Penguins ſautent la plupart du tems dans l'eau, & ne viennent à terre que pour creuſer ſur le rivage des trous aſſez profonds, où ils couchent trois ou quatre, & dans leſquels ils pondent, & font éclorre leurs petits. Leurs œufs ſont bariolés de taches noires ; leur bec eſt étroit & plus grand que celui du corbeau : ils ont la queue courte, les pieds noirs & plats, & de la forme de ceux des oies, quoiqu'un peu moins larges. Ils marchent la tête élevée & droite ; laiſſent pendre leurs ailerons le long de leurs côtés, comme ſi c'étoient des bras : ils tiennent auſſi leur corps droit, & non en ſituation à peu près horiſontale, comme ſont les autres oiſeaux ; en ſorte qu'à les voir de loin, on les prendroit pour de petits hommes. On prétend qu'ils ne vivent que de poiſſons ; cependant leur chair n'en a pas l'odeur, & eſt d'un aſſez bon goût : leur peau eſt ſi dure, qu'à peine, d'un coup de ſabre peut-on leur trancher la tête. L'Auteur de l'*Hiſtoire des Voyages*, *Tome VIII in 4°. page 76*, dit que le Penguin tient de l'homme, de l'oiſeau & du poiſſon, étant droit ſur ſes pieds, ayant des ailerons ſans plumes, qui lui pen-

Digitized by Google

dent & lui ſervent à nager, & étant garni de manches barrées & rayées de blanc, mais ne volant point.

PENNACHE DE MER, eſt, ſelon Rondelet, un *Zoophyte marin*, ſemblable aux Pennaches qu'on portoit autrefois aux chapeaux; cependant nos Pêcheurs, dit-il, à cauſe de la reſſemblance qu'il a avec le bout de la partie naturelle de l'homme, découverte de ſon prépuce, lui ont donné le nom de cette partie; l'autre bout reſſemble à un Panache; les franges en ſont phoſphoriques pendant la nuit. C'eſt une eſpece de *Mentula marina* ou de *Penna marina*, dont Geſner a parlé d'après Ariſtote. M. Voſmaër, Directeur des Cabinets du Stathouder à la Haye, a fait auſſi mention d'une nouvelle eſpece de *Penna marina* ou *Penne marine*, ou *Plume de mer*: on en trouve l'obſervation dans les *Mémoires des Savans étrangers, préſentés à l'Académie des Sciences en* 1759.

PENNATULE. On donne ce nom à l'empreinte de la *Plume marine*, qui eſt quelquefois devenue foſſile: *voy.* PLUME MARINE.

PENO-ABSOU. *Voyez* PINÉ-ABSOU.

PENSÉE ou HERBE DE LA TRINITÉ, *Viola tricolor*, eſpece de violette inodore, que l'on cultive dans les jardins pour la beauté de ſa fleur, dont chaque feuille eſt de trois couleurs, pourpre ou bleu, jaune & blanc. Sa racine eſt fibreuſe: elle pouſſe de petites tiges rampantes, rameuſes, portant des feuilles, les unes arrondies, les autres oblongues, & dentelées autour. Ses fleurs ſont comme veloutées: il leur ſuccede une coque qui contient des ſemences menues. Cette plante eſt déterſive, vulnéraire & ſudorifique: *voyez* VIOLIER.

PENTACRINITES. Quelques Lithographes donnent ce nom à l'*Encrinite*, dont il eſt parlé au mot PALMIER MARIN. M. Bertrand ſoupçonne que ce pourroit être une coralline véſiculeuſe, contractée avec ſon polype.

PEPINIERE, plants d'arbres qu'on tient fort ſerrés ſur une même ligne ou ſur pluſieurs, diſtantes de trois pieds au plus l'une de l'autre, pour être greffés & levés dans le beſoin.

Une Pepiniere eſt la reſſource du verger, du jardin coupé, & du potager: c'eſt-là qu'on éleve une multitude

Digitized by Google

de jeunes sujets, destinés à remplacer tout ce qu'il faut arracher. De ces jeunes plantes, les unes sont des arbrisseaux venus de pepins ou de noyaux, & qui, malgré l'excellence du fruit dont ils proviennent, ne laissent pas d'être sauvages, & d'avoir besoin du secours de la greffe. D'autres sont des boutures, c'est-à-dire, des rejettons, qu'on a détachés dans les bois sur des sauvageons, qui sont des plantes dont les fruits sont d'une saveur austere; d'autres enfin sont des sauvageons greffés. On peut les tenir enterrés dans des panniers; & par ce moyen, on a un arbre tout formé pour être mis à la place de celui qui vient à manquer.

Il faut que la terre d'une Pepiniere ne soit ni trop grasse ni trop maigre. Au reste, il n'y a pas de danger que ce sol soit d'une qualité une peu inférieure à celui où on transplantera le jeune sujet. Plus le jeune plant est serré dans la Pepiniere, plus il pousse droit. Après la contrainte de cette premiere éducation, on le voit mieux prospérer au sortir de la Pepiniere, lorsqu'il est transplanté dans un sol convenable. Ce que nous disons ici pour les Pepinieres particulieres, doit aussi s'appliquer aux Pepinieres publiques, dont l'établissement est des plus sages & des plus utiles.

PEPITES D'OR. *Voyez au mot* OR.

PERCE-BOIS, *Ligni Perda.* Indépendamment des *Abeilles Perce-bois*, dont nous avons fait mention au mot ABEILLE, *pag.* 44 *du premier volume de cet Ouvrage*, il y a une autre sorte d'insecte qui porte, à juste titre, ce nom. Ce petit *Perce-Bois*, que Pline a rangé dans le genre des *Teignes*, se fait un fourreau de soie, qu'il recouvre ensuite par dehors de petits brins de bois pour lui donner plus de consistance. On ne peut trop admirer cet étui qui est fait de brins de bois, hâchés menu avec les dents, & assemblés les uns avec les autres, comme les poutres des maisons de Moscovie; c'est la Chenille perce-bois qui le construit. Elle loge toujours dedans, & le porte par-tout sur son dos comme une pyramide. Ces Chenilles se changent en papillons, dont les mâles seuls ont des ailes: la plupart d'entre elles ont la peau jaunâtre, tiquetée de brun.

Il y a aussi des Teignes aquatiques qui portent le

Digitized by Google

même nom de *Perce-bois* ou *Ligni-perdes ;* mais celles-ci se changent en Mouches à quatre ailes, qui ont l'air de papillons : *voyez* TEIGNES.

PERCE-BOSSE. *Voyez* CHASSE-BOSSE.

PERCE-FEUILLE, *Perfoliata.* On distingue sous ce nom deux especes principales de plantes d'usage en Médecine.

1°. La PERCE-FEUILLE ANNUELLE ou la VRAIE PERCE-FEUILLE, *Perfoliata vulgaris.* Cette plante, qui croît dans les champs parmi les bleds & les vignes, a une racine grosse comme le doigt, simple, ligneuse, blanche, ayant le goût de la raiponce : elle pousse une seule tige, haute d'un pied ou environ, grêle, ferme, ronde, cannelée, creuse, nouée, rameuse, d'une odeur un peu aromatique. Ses feuilles sont alternes, simples, ovales, nerveuses, de couleur de vert de mer, & d'un goût âcre. Ses fleurs, qui paroissent en Juin & Juillet, sont jaunes, en ombelles, composées chacune de cinq feuilles, disposées en rose : il leur succede des semences jointes deux-à-deux, oblongues, cannelées & noirâtres. Cette plante est nommée *Perce-feuille*, à cause de ses feuilles qui sont comme percées & enfilées par la tige & par les branches : elle est annuelle, & se multiplie de graine ; au lieu que la suivante est vivace & ne périt point.

Cette Perce-feuille est estimée vulnéraire, astringente. Prise en forme de thé ou en poudre, elle est bonne pour ceux qui, par quelque chûte ou contusion violente, pourroient s'être rompu quelque vaisseau dans le corps : elle convient aussi dans les hernies.

2°. La PERCE-FEUILLE VIVACE ou l'OREILLE DE LIEVRE, *Auricula leporis.* Elle croît abondamment aux lieux montagneux, le long des haies, & parmi les broussailles. Sa racine est petite, ridée, verdâtre, fibrée & d'un goût âcre. Sa tige a quelquefois deux pieds de hauteur, tantôt rougeâtre & tantôt verdâtre ; ses feuilles sont étroites & nerveuses, ayant à-peu près la figure d'une oreille de lievre étendue. Ses fleurs, qui paroissent en été, sont jaunâtres, semblables à celles du fenouil : elles sont succédées par des semences oblongues, assez semblables à celles du persil, cannelées &

Digitized by Google

griſes, & d'un goût âcre : elles mûriſſent en automne.

Cette plante ſe plaît dans un terroir gras. Ses feuilles ſont déterſives, deſſicatives & vulnéraires. Sa ſemence eſt échauffante & apéritive ; étant mâchée, elle excite à cracher.

PERCE-MOUSSE, *Muſcus capillaris.* Cette plante croît dans les bois, contre les vieilles murailles crévaſſées & humides, entre la mouſſe des vieux arbres. Elle eſt de la longueur du doigt ; elle porte beaucoup de feuilles d'un beau jaune, mouſſeuſes, & déliées comme des cheveux vers le bas, unies vers le haut. Ses tiges portent à leurs ſommets de petites têtes longuettes, pleines d'une fine pouſſiere, qui tombe dans la ſuite, lorſque ces têtes panchent & s'ouvrent à la maniere de pluſieurs eſpeces de mouſſes. Les Botaniſtes regardent cette pouſſiere comme la graine. Ses racines ſont filamenteuſes. Cette plante eſt un puiſſant ſudorifique : on en fait uſage, en forme de thé, dans les pleuréſies, & pour faciliter l'expectoration, comme des capillaires, dont elle eſt une eſpece. *Voyez ce mot.* Elle eſt beaucoup plus en uſage en Allemagne qu'en France.

PERCE-MURAILLE. *Voyez* PARIETAIRE.

PERCE-NEIGE, *Narciſſo-Leucoium.* Cette plante, que l'on appelle auſſi *Violette de Février*, *Violier bulbeux*, *Campane blanche*, *Baguenaudier d'hiver*, croît naturellement dans des prés humides, dans les forêts ombragées, ſur certaines montagnes, & dans les haies. Sa racine eſt bulbeuſe, compoſée de pluſieurs tuniques blanches (excepté l'extérieure, qui eſt brune), garnie en deſſous de fibres blanchâtres, d'un goût viſqueux, peu âcre. Elle pouſſe trois, quatre ou cinq feuilles ſemblables à celles du poireau : ces feuilles ſont fortes, liſſes, luiſantes & verdâtres. Du milieu de ces mêmes feuilles, s'éleve une tige à la hauteur de plus d'un demi pied ; elle eſt anguleuſe, cannelée, creuſe, revêtue avec ſes feuilles juſqu'à la moitié, d'une eſpece de fourreau blanc. Elle ne porte ordinairement qu'une ſeule fleur à ſa ſommité, quelquefois deux, rarement trois. Cette fleur a ſix ou huit feuilles, ſelon la bonté du terroir : elle eſt en cloche panchée, blanchâtre, avec une tache verdâtre, & d'une odeur peu agréable. A cette fleur ſuccede un fruit mem-

Digitized by Google

braneux, relevé de trois coins, & diviſé intérieurement en trois loges, remplies de ſemences arrondies, dures, & d'un blanc jaunâtre.

Cette plante fleurit en Février, & diſparoît au mois de Mai, mais ſa racine ſubſiſte en terre comme celle du Narciſſe C'eſt par ſes bulbes qu'on la multiplie; car on la tranſplante volontiers dans les jardins pour l'y cultiver, à cauſe de ſa fleur, qui eſt des plus hâtives.

PERCE-OREILLE, ou FORBICIN, ou OREILLERE, *Forficula*, *ſeu Auricularia*, eſt un petit inſecte longuet, fort agile, & courant vîte. Il a deux petites cornes à la tête, ſix pieds; ſa queue eſt fourchue, ſon corps eſt gros comme un petit ver, plat, fort uni, & poli, long comme la moitié de l'ongle. Il habite ſouvent ſur les feuilles des choux, dans les creux d'arbres, dans les tiges des plantes, comme celles des panais ſauvages, de l'angelique, & des plantes férulacées; dans les trous des murailles, & dans la terre. Il y en a de pluſieurs eſpeces qui different en groſſeur & en couleur. Les plus gros ſont jaunâtres, les médiocres, & en même tems les plus communs, ſont de couleur de chataigne, & les plus petits ſont noirs & blancs. Ces inſectes ſe métamorphoſent en nymphes, & enſuite paroiſſent avec des aîles à étuis. Ce ſont des eſpeces de Scarabées.

On a nommé *Perce-oreille* cet inſecte, parcequ'il recherche avidement les oreilles, où il ſe gliſſe avec viteſſe. Il mord, & il pince les endroits où il s'attache; ce qui cauſe beaucoup de douleur, & attaque quelquefois le cerveau. Je me ſouviens que dans mon enfance l'un de mes freres me fit entrer un de ces inſectes dans l'oreille, & que j'en fus comme fou pendant quatre jours, ce qui ſe termina par un léger mal de tête. Pour me venger je jouai le même tour à ce frere, qui en fut beaucoup plus affecté que moi; car il y avoit des momens où il couroit ſe plonger la tête dans un ſeau d'eau; dans d'autres momens, il ſaignoit du nez, & il croyoit voir un Arc-en Ciel.

Il eſt encore utile d'inſtruire le Lecteur d'un autre fait ſemblable, qu'on lit dans le *II. Tom. des Ephemer. d'Allem.*, *ann.* 1672, *Obſ.* 266. Une femme qui demeuroit à cinq milles de Nuremberg, portant un fagot d'herbes,

Digitized by Google

d'herbes, & se sentant fatiguée, après avoir mis sous sa tête le linge qui enveloppoit sa charge, sans s'appercevoir qu'il étoit rempli d'insectes, s'étoit endormie. Des *Perce-oreilles* entrerent dans son oreille droite : un Chirurgien lui tira sur le-champ un de ces insectes, mais les autres y resterent, malgré tout l'art des Médecins qu'elle courut consulter. Ces insectes multipliés à l'infini, & dont le nombre augmentoit chaque jour, s'étant logés entre le crane & le cerveau, rendirent la vie insupportable à cette pauvre femme, qui ressentoit des douleurs jusqu'à l'extrémité des pieds & des mains, dès que ces insectes changeoient de place. Elle ne pouvoit faire aucun mouvement de la tête, sans qu'il se fit à l'intérieur un certain bruit ou craquement, qui étoit même entendu distinctement par ceux qui se trouvoient alors autour d'elle. Au bout de vingt ans cette femme, alors âgée de 68 ans, fut trouver le célebre Physicien Volckamer de Nuremberg. Il fit tout ce qu'il put pour lui procurer quelque soulagement : il lui fit injecter dans l'oreille le baume de soufre avec la therebentine, qui ne put faire sortir qu'un seul de ces insectes, encore étoit-il mort ; il y a lieu de croire qu'avec le tems ils avoient obstrué le conduit auditif. La malade usoit fréquemment & avec confiance, d'une fumigation faite avec la gomme ammoniaque, parcequ'elle s'appercevoit que chaque fois les *Perce-oreilles* accouroient à l'orifice de l'oreille, & paroissoient prêts à sortir : mais voyant enfin que rien ne pouvoit la délivrer, elle prit le parti de supporter cette incommodité jusqu'à la mort. Un pareil exemple, indépendamment de bien d'autres rapportés par les Physiciens, par les Medécins & par les Naturalistes, doit faire connoître combien il est imprudent de dormir sur l'herbe & sous les arbres dans les beaux jours, tems où toute la nature fourmille d'insectes toujours dangereux, quand ils s'introduisent dans les oreilles, ou dans les replis de quelques autres parties du corps.

Le *Perce-oreille* cause aussi un grand dommage aux fleurs. Pour détruire ces insectes, les Jardiniers fleuristes fichent des baguettes aux pieds des fleurs. Au haut de ces baguettes, on met des ongles de pied de mouton : les *Perce-oreilles* ne manquent pas de s'y retirer dans les

Digitized by Google

tems humides & pendant la nuit ; de sorte que le matin, en les visitant, on les y trouve encore, & on les noie dans l'eau, ou on les écrase : les poules les avalent avec plaisir. Le caractere de cet insecte est d'avoir les antennes setacées, la queue fourchue, des moitiés de fourreaux, & les aîles couvertes.

PERCE-PIERRE. *Voyez* PASSE-PIERRE.

PERCE-PIERRE, ou SINGE DE MER, est un poisson de la Manche & de la Méditerranée, qui se cache entre les pierres, & qui est de la classe de ceux qui ont les nageoires épineuses. Il a la tête faite comme celle d'un Singe, petite & ronde. Ce poisson a le corps petit, ainsi que la bouche & les yeux ; ses dents de devant se serrent les unes contre les autres : les dernieres sont longues, aigues, & sortent dehors. Il a les nageoires petites, & près des ouies ; deux au-dessous, une autre qui commence près de la tête, & va jusqu'à la queue ; & une autre sous le ventre, qui commence à l'anus, & va pareillement finir proche de la queue. Sa peau est mouchetée, lisse & glissante. Il mord les Pêcheurs : sa chair n'est pas d'un goût fort exquis.

PERCHE, *Perca*. Poisson de riviere & de mer, à nageoires épineuses :

1°. La PERCHE DE MER, *Perca marina*, est un poisson saxatile, couvert d'écailles de couleur rousse. Il est long d'un pied ; il a la bouche petite, des dents pointues, plusieurs traits au dos, qui descendent jusqu'au ventre ; les uns sont noirs, les autres sont rouges. Cette Perche, par ses ouies, par ses nageoires & par sa queue, est semblable aux autres poissons saxatiles, mais elle a le ventre plus large : l'anus est placé au milieu du corps ; il y a ensuite une longue nageoire ; son ventre est de couleur blanche, nuancée de rouge ; la chair en est tendre, & beaucoup meilleure que celle de la Perche de riviere : Rondelet dit qu'il l'estime mieux farinée & frite ou grillée, que bouillie. On dit que la Perche de mer n'entre jamais dans les rivieres, & que celle de riviere n'entre point dans la mer.

2°. La PERCHE DE RIVIERE, *Perca fluviatilis*. Celle-ci, dit Rondelet, n'a que le nom de celle de mer : elle en differe par la figure & par la substance de sa chair ;

Digitized by Google

celle de mer eſt molle, tendre, de facile digeſtion, & de bon ſuc : ces bonnes qualités, dit-il, ne ſe trouvent point dans celle de riviere, dont la chair eſt dure, gluante, & difficile à digerer ; cependant M. Andry Médecin, & tout le monde la trouve excellente à manger, & Auſone l'appelle les délices de la table. Cette Perche a des traits qui deſcendent du dos vers le ventre : ces traits ſont rouges, ainſi que ſes nageoires & ſa queue ; ſon dos eſt un peu aigu ou boſſu ; ſon ventre eſt large & plat ; la tête eſt applatie ſur les côtés ; l'ouverture de la bouche eſt fort ample, garnie de pluſieurs petites dents attachées aux os maxillaires, & trois rangées d'autres petites dents rudes au palais, &c. : elle a les narines grandes, plus proche des yeux que du bec ; l'iris d'un jaune foncé ; les couvercles des ouies ſont compoſés de part & d'autre de quatre lames oſſeuſes & de ſept épines ; la ligne latérale du corps eſt courbée près du dos.

On met ce poiſſon dans les petits lacs, les viviers & les reſervoirs avec les *Tanches*, les *Brochets* & les *Carpes*. Il n'y a point de poiſſon de riviere plus plat : ſes écailles ſont petites, blanches au ventre, jaunes aux côtés, griſâtres ailleurs : elle a deux nageoires au dos, dont la premiere eſt la plus grande ; elle en a deux autres au ventre, & une près de l'anus, laquelle eſt garnie d'un aiguillon : ſa bouche eſt petite & ſans dents. On diſtingue ce poiſſon, qui a peu d'arrêtes, en grande & petite eſpece. La Perche ordinaire a environ ſix pouces de longueur : ſes écailles ſe ſéchent plus vîte que celles des autres poiſſons de riviere. Il y a beaucoup de Perches dont les lignes traverſales, qui ſont au nombre de ſix, ont une couleur noirâtre : ce poiſſon eſt vorace & très avide de vers de terre : on le prend aiſément à l'hameçon. Swammerdam dit que dans la Perche, l'ovaire tient lieu de la matrice & de ſes cornes ; & que ſi l'on examine l'uſage & la ſtructure des laitances de ce poiſſon, on jugera qu'elles reſſemblent exactement à des véſicules, au défaut de teſticules & de proſtates.

La Perche nage avec beaucoup de facilité & de vîteſſe. Elle eſt armée de certaines arrêtes pointues & perçantes, dont la piquure eſt dangereuſe & difficile à guérir. C'eſt avec ces pointes qu'elle ſe défend contre les poiſſons plus

Digitized by Google

grands & plus forts qu'elle : dès qu'elle voit venir le Brochet, elle ſe hériſſe, & de cette maniere elle l'empêche d'approcher ; cela n'empêche pas que le Brochet n'avale les petites Perches, dont les nageoires ſont encore trop molles pour pouvoir lui nuire, & les Pêcheurs ſavent que c'eſt une des meilleures amorces pour le prendre. La Perche ſe nourrit de poiſſons, d'écreviſſes ; elle mange auſſi les petits de ſon eſpece. Elle jette ſes œufs en Mars & en Avril. Ces œufs ſont liés & enfilés comme ceux de la Grenouille, auſſi quelquefois les Pêcheurs les ramaſſent facilement parmi les roſeaux. On fait rotir ſur le gril ceux qui ſe trouvent dans la Perche femelle ; ce qui fait encore un aſſez bon manger.

On emploie en Medécine les os qui ſe trouvent dans la tête de ce poiſſon, vers l'origine de l'épine du dos : on les appelle dans les boutiques PIERRES DE PERCHES, *Lapides Percarum*. On réduit ſur le porphyre ces pierres en poudre ſubtile, & on les donne au poids d'un à deux ſcrupules, pour diſſoudre la pierre des reins. Mais nous n'avons gueres de foi à ce remede : quelques anciens Medécins le recommandent dans la pleuréſie, en place des *machoires de Brochet*. Toutes ces préparations ne conviendroient-elles pas mieux dans les dentrifices pour blanchir les dents, ou comme abſorbans ?

Ruiſch donne la notice de pluſieurs eſpeces de *Perches des Indes*, où l'on voit que celle d'Amboine differe peu de la nôtre : ſa queue eſt fourchue & marquée de deux taches noires. La *Perche* de Ternate & celle de Rode-Baars, n'ont de commun avec notre *Perche*, que la couleur de leurs écailles, & le goût de la chair.

PERDRIX, *Perdix*, eſt un oiſeau que tous les Naturaliſtes méthodiſtes ont rangé dans le genre ou l'ordre des Poules, *Aves Gallinæ*. On diſtingue pluſieurs eſpeces de Perdrix, qui toutes ſont bonnes à manger : elles ne ſe perchent point ordinairement ſur les arbres : elles font du bruit en volant ; leur vol eſt bas, dure peu & a peu d'étendue.

1°. La PERDRIX GRISE, *Perdix cinerea*. C'eſt la Perdrix ordinaire : on la nomme auſſi *Perdrix cendrée*. Selon Willughbi & Albin, le mâle peſe quatorze onces ou environ. Cet oiſeau a, depuis le bout du bec juſ-

Digitized by Google

qu'au bout des ongles, quatorze pouces de longueur, & près de vingt pouces d'envergeure : ſon bec eſt brun d'abord, enſuite blanchâtre : ſes yeux ont l'iris jaunâtre ; la poitrine eſt marquée d'un tache rouſſe, en forme de fer à cheval, ce que n'a point la femelle. On voit certaine excroiſſances rouges au deſſous des yeux. Le menton & les côtés de la tête, ſont ſafranés d'abord, puis d'un bleu cendré, tacheté de lignes noires tranſverſales, enſuite griſes jaunâtres. Le deſſus du corps eſt varié de roux, de cendré & de noirâtre. Le pennage contient vingt-trois grandes plumes à chaque aile, brunâtres, puis d'un blanc jaunâtre. La queue eſt longue de trois pouces & demi, & compoſée de douze plumes, jaunâtres & à pointes cendrées. Les jambes ſont nues au-deſſous des jointures, & n'ont aucun veſtige d'éperon. Les pieds ſont verdâtres, & blanchâtres dans un âge avancé ; les doigts ſont liés enſemble par une eſpece de membrane, comme dans les coqs de Bruyere.

Cet animal, encore jeune, a une chair ſi ſavoureuſe & ſi ſaine, qu'on la préfere, ſur-tout en été & en automne, à celle de tous les autres oiſeaux. Il ſe nourrit de fourmis & de leurs œufs, de grains de bled, de baies, de limaces, de chatons de coudrier & de bouleau, & même de feuilles vertes. La Perdrix produit beaucoup de petits, car elle pond à chaque couvée ſeize à dix-huit œufs. Son nid eſt une petite foſſe, preſque à fleur de terre, où ſe trouvent quelques brins de paille ou d'herbe ſéche, mis au haſard. Ces œufs ont la coque aſſez ferme, & d'un gris jaunâtre. Les Italiens, chez qui cette eſpece de Perdrix eſt plus rare que la Perdrix rouge, l'appellent *Starna Perdice*, Perdrix étrangere : elle ne ſoutient pas long-tems le vol, à cauſe de la peſanteur de ſon corps, & de la petiteſſe de ſes ailes. Elle court mieux qu'elle ne vole ; cependant la petite Perdrix griſe, nommée *Roquette*, très commune en baſſe Normandie, vole très bien, & ſe laiſſe difficilement approcher des Chaſſeurs. En hiver, les vieilles & les jeunes Perdrix ſe trouvent toujours enſemble : c'eſt ce qu'on appelle *Couvée* ou *Compagnie de Perdrix* ; mais au printems, lorſque le mâle s'accouple avec la femelle, elles volent deux à deux ; car alors elles chaſſent au loin leurs petits.

Digitized by Google

Lorſque que quelqu'un s'approche de leur nid, elles le quittent, & s'en éloignent en boitant, pour engager adroitement le Chaſſeur à les ſuivre; & après l'avoir écarté aſſez loin, elles ſe ſauvent rapidement. Quand tout eſt tranquille, elles appellent leurs petits, qui s'aſſemblent auſſi-tôt à leur cri. Le chant de la Perdrix ſe fait entendre au crepuſcule, avant ou après le coucher ou le lever du ſoleil.

Les Perdrix, généralement parlant, ſont d'un tempérament fort chaud. Au premier printems, qui eſt la ſaiſon de leurs amours, les mâles ſe battent quelquefois vigoureuſement pour une femelle; auſſi faiſoit-on autrefois des combats de Perdrix. Ces oiſeaux ont l'odorat fin, & aiment à faire la poudrette: ils ſe trouvent preſque par toute l'Europe: on les prend avec les filets, le chien & le fuſil; on pourroit les apprivoiſer & les faire habiter pêle-mêle avec la volaille de baſſe-cour. Les Perdrix recherchent la compagnie de preſque tous les quadrupedes, comme chevaux, bœufs, cerfs, chevreuils, &c.; & cette ſociété leur eſt ſouvent fatale. Les gens de la campagne, dans les pays où il eſt défendu de chaſſer, ſavent s'en dédommager au moyen d'une femelle, nommée *Chanterelle*, qui, par ſon chant, attire les mâles le ſoir à la brune, ſur-tout dans le tems que ces oiſeaux s'apparient. La vie de ces oiſeaux eſt de ſeize ans; les femelles vivent juſqu'à vingt ans & plus. Les Perdrix ont beaucoup de fumet; & les chiens, pour peu qu'ils aient de nez, les ſentent de loin. A peine les petits ſont-ils éclos, qu'ils courent après la mere; celle-ci leur apprend à chercher leur vie, & les raſſemble ſous ſes ailes pour ſe repoſer, comme une poule fait ſes pouſſins. Tout foibles qu'ils ſont alors, & quoiqu'incapables de voler, ils ſont déja ſi ruſés, qu'il eſt comme impoſſible de les trouver: ils ſe laiſſeroient plutôt écraſer ſous les pieds de l'oiſeleur, que de remuer de la place; on les nomme *Perdreaux* dès qu'ils commencent à voler. En hiver, les teſticules du mâle de la Perdrix ſont peu apparens & preſque effacés; mais au printems & en été, ils ont acquis une groſſeur très conſidérable, eu égard à la proportion du corps.

On préfere communément les perdreaux rouges aux

gris, mais ſans fondement : car les bons connoiſſeurs trouvent plus de fumet dans les gris, ſur-tout quand on les laiſſe faiſander pendant quelques jours à l'air. La vieille perdrix eſt excellente en ragoût ou en pâté. Cet oiſeau fournit un bouillon d'un bon ſuc, très reſtaurant, & très utile aux convaleſcens d'un tempérament pituiteux & mélancolique. Le perdreau rôti & aſſaiſonné d'un ſuc d'orange aigre, eſt très bon dans les diarrhées qui viennent de la dépravation du ſuc ſtomacal & du relachement des inteſtins : on ſe ſert encore en Médecine du ſang & du fiel des perdrix pour les plaies & les ulceres des yeux, & pour les cataractes : on y inſtille ces liqueurs toutes chaudes & ſortant de l'animal qu'on vient de tuer. Les plumes de cet oiſeau brulées ſont utiles contre l'épilepſie.

2°. La PERDRIX ROUGE, *Perdix rufa*, c'eſt un oiſeau fort connu dans nos Provinces méridionales & ailleurs ſous le nom de *Bartavelle* ; il s'apprivoiſe plus aiſément que la perdrix griſe ordinaire. Il eſt auſſi d'un cinquieme plus grand ; il a l'iris, le bec, les jambes rouges, les ſerres ſont brunes ; cette perdrix a de petits ergots ; la plante du pied eſt d'un jaune ſale ; la tête, le col, la poitrine, le croupion, & le dehors des cuiſſes ſont de couleur de frêne ; le bas du col & du dos eſt teint d'un brun jaunâtre, le deſſous des oreilles & le menton juſqu'au milieu de la gorge, ſont blancs : il ſe trouve cependant dans le coin de la même mâchoire une tache noire, cet eſpace blanc eſt entouré d'un bord noir, les plumes des côtés ſont joliment colorés de noir, de jaune pâle, de rouge brun & de cendré.

Le chant des Perdrix rouges eſt différent de celui des autres : elles paroiſſent ſe plaire davantage dans les lieux montagneux remplis de pierrailles, de buiſſons & de bruyeres ; elles ne partent pas toutes enſemble, mais les unes après les autres, & quoiqu'elles ſoient dans le même canton, elles ſont toujours ſéparées. Quand un oiſeau ou un chaſſeur, ou un chien les pourſuivent, elles ſe retirent dans les trous de lapins, ou ſe perchent ſur les arbres, ſelon l'ennemi qu'elles ont à éviter. Quand elles ont des petits nouvellement éclos, & qu'elles voient que le Chaſſeur s'approche d'elles avec les

Digitized by Google

chiens, elles s'enfuient en faiſant de petits vols, comme ſi elles étoient eſtropiées, ou avoient une aile rompue : c'eſt ce que les Chaſſeurs appellent *trainer*. Cette ruſe de la part des perdrix rouges, a le même but que celle des perdrix griſes, dont nous avons parlé ci-deſſus. On en a vu, après s'être enfui en traineuſes, revenir à plein vol, & avoir la hardieſſe de ſe défendre contre les chiens qui mangeoient leurs perdreaux : tant eſt grand l'amour des femelles des animaux pour leurs petits.

3°. La PERDRIX BLANCHE ou LAGOPODE ou POULE DE NEIGE : c'eſt l'oiſeau que nous avons décrit au mot ARBENNE. Les Suédois l'appellent *Snoeripa*, les Lapons, *Cherupa*, & les Griſons, *Rabolane* : on en voit beaucoup dans les forêts de Northlande & de la Laponie : c'eſt une eſpece de Gélinote. *Voyez* ARBENNE.

Les Perdrix de l'Iſlande, dont Anderſon donne la deſcription dans ſon *Hiſt. Nat. du Groënland*, ſont des eſpeces de perdrix blanches, ſemblables à celles des Alpes & de la Laponie. Il dit qu'elles amaſſent dans leurs nids leur nourriture pour l'hiver en la rangeant par petits tas ; elles ont cette précaution parcequ'elles paſſent l'hiver dans le pays qui eſt alors terrible par le froid & la ſtérilité, & par la chute continuelle des neiges.

4°. La PERDIX DE LA NOUVELLE ANGLETERRE : elle eſt plus petite que notre perdrix ordinaire ; ſon bec eſt noir & le plumage aſſez ſemblable à celui de la Bartavelle, excepté le dos qui eſt bigarré de noir ; ſa queue eſt courte, les jambes & les pattes ſont d'un brun clair. Klein croit que c'eſt la même que la perdrix du Breſil.

5°. La PERDRIX DE GRECE : elle eſt deux fois plus grande que la Bartavelle ; elle a le bec & les pieds rouges : on en trouve beaucoup dans les Iſles Cyclades & de Candie : elle fait beaucoup de bruit en criant & ſur-tout en pondant. On dit que dans le tems qu'elle eſt en amour, elle articule en chantant par pluſieurs fois *chacabis*. Elle pond & couve dans les plaines contre une groſſe pierre : ſes œufs ſont tiquetés de rouge & de la groſſeur des œufs de jeunes poules. Duloire, *p.* 19. dit d'après Bubeſquius, en parlant de cette perdrix, que les perdrix de Scio ſont plus privées que les poules de France, & ne ſont pas en moindre nombre

Digitized by Google

dans les maisons. Mais ce qui est singulier, c'est qu'un Pâtre public, donnant de grand matin un coup de sifflet, aussitôt ces oiseaux accourent & se rangent au tour de lui pour le suivre aux champs, d'où elles reviennent le soir au même signal.

6°. La PERDRIX DE DAMAS OU DE SYRIE : elle est plus petite que la perdrix grise : sur le col & sur le dos elle a le plumage de la bécasse ; le pennage des ailes est mêlangé de blanc, de brun & de fauve ; elle a un cercle au bout du col comme le Merle à collier : ce cercle est fauve, jaune & rouge, le reste du plumage est comme dans nos perdrix ordinaires : elle a les jambes couvertes de plumes comme les perdrix blanches : elle a un caractere si sauvage qu'on ne peut l'apprivoiser : sa chair est plus délicate que celle de nos perdrix.

Les Perdrix de la Guadeloupe, sont des especes de *Tourterelles* : voyez *ce mot*. Celles de la Baie d'Hudson sont des oiseaux de bruyere ; celles de la Virginie, de la Côte d'or, de la Gambra, sont toutes différentes des nôtres ; leur chair est d'un goût exquis : elles sont peu farouches : leur plumage est fort varié, elles ont beaucoup plus de viteſſe dans leur course, & en courant elles retroussent la queue comme font les poules : les perdrix sont aussi fort communes à Congo, à la Chine, à Madagascar, & à la Louisiane : leur chair a peu de fumet.

PERDRIX DE MER. *Voyez* SOLE.

PERDRIX, est le nom que les Amateurs de coquilles donnent à une espece de Testacée du genre des *Conques sphériques* ou *Tones*, & de la classe des univalves. M. Adanson met ce coquillage parmi les opercules du genre des Pourpres à canal court, échancré & simple : il donne le nom de *Tesan* à l'espece qu'il a observée sur les côtes du Sénégal.

PERE DE FAMILLE, nom que l'on donne, d'après Swammerdam, à un papillon nocturne, à cause de l'assiduité qu'il marque à sa femelle, & du soin qu'il a de la venir retrouver pour féconder ses œufs, C'est le papillon de la *Chenille à broſſe du prunier*. Voyez *le premier volume de cet Ouvrage, p. 569*. On ne découvre les ailes de sa femelle qu'à la loupe ; en revanche ses six jambes sont

Digitized by Google

très visibles, au lieu que dans le mâle elles sont tellement cachées sous les ailes, qu'on ne peut appercevoir que les deux de devant entre les antennes & les ailes supérieures. La femelle est extrêmement féconde, tout son ventre est plein d'œufs que l'on distingue très bien à travers la peau qui est très mince, & qui s'insinue dans toutes les séparations des œufs, de sorte que le ventre de cet insecte ressemble en quelque sorte à une petite grappe de raisin. Cette femelle colle ses œufs à la surface de la coque où elle est née, sans jamais la quitter; ces œufs sont ronds perlés & cerclés de pourpre, très durs & ne s'affaissent point en se desséchant, comme ceux des abeilles & des autres insectes: ce papillon provient d'une chenille d'une rare beauté. *Voyez* l'endroit cité ci-dessus.

PERELLE, *Perella*, selon Lemery, c'est une substance fongueuse, terreuse & seche, en petites écailles grisâtres qu'on nous apporte de S. Flour en Auvergne; on la retire de dessus les rochers, où elle a été formée en Lichen verreux, semblable à un amas de poudre que les vents y auroient porté. Le sol qui produit cette sorte de lichen, est une espece de granite, & souvent une pierre de volcan. La perelle sert à faire l'orseille de terre. *Voyez* ORSEILLE.

PÉRIDOT. *Voy.* au mot EMERAUDE.

PÉRIGORD ou PIERRE DE PÉRIGUEUX. *Voyez* au mot FER.

PÉRINE VIERGE. *Voyez* au mot PIN.

PERLES. *Voyez* à l'article NACRE DE PERLES.

PEROOLE, est le *Bluet* ou *Aubifoin*: voyez *ces mots*.

PERROQUET, *Psittacus*, est un genre d'oiseaux Indiens, mis par Linnæus dans l'ordre des oiseaux de proie, quoiqu'ils ne soient pas carnivores. Le caractere générique du Perroquet, est d'avoir quatre doigts aux pieds, dont deux devant & deux derriere; garnis d'ongles crochus, le bec très crochu & épais. La partie inférieure de leur bec, est ronde, tranchante & beaucoup plus courte que la supérieure, qui est terminée en bec de plume à écrire; & ce qui est remarquable & unique chez ces oiseaux, c'est qu'ils ont le dessus du bec mo-

Digitized by Google

bile, & le deſſous immobile. Ils ont les pieds & les doigts charnus, la tête groſſe, le bec & le crâne durs, les narines rondes.

Le bec de ces oiſeaux leur ſert, comme de troiſieme jambe, pour marcher ou pour ſe pendre aux branches des arbres & y monter. Ils ont la langue faite comme une graine de calebaſſe, ce qui leur donne beaucoup de facilité pour parler, chanter des chanſons, ſiffler, contrefaire des animaux, ou le bruit d'un tambour, &c. Tous tiennent leur mangeaille avec un pied élevé en l'air qu'ils portent à leur bec, comme font les oiſeaux de proie. La Nature a donné aux Perroquets un fort bec pour caſſer les écorces des fruits durs. Le Perroquet eſt un oiſeau d'une longue vie, quoique ſujet au mal caduc; il a la propriété de ruminer. Preſque tous les Perroquets ſont ornés de belles & riches couleurs.

Les Anciens ne connoiſſoient qu'une eſpece de Perroquet, dont le plumage étoit entierement vert, & qui avoit un collier d'un rouge de vermillon; mais depuis la découverte de l'Amérique, on en a trouvé dans ce nouveau Continent une grande quantité d'eſpeces. On peut faire trois diviſions principales des Perroquets; ſavoir, en grands, en moyens, en petits.

Entre les premiers, ſont les Perroquets de la grandeur d'un grand Corbeau & plus: tels ſont les *Macaos* & les *Cockatoons* des Anglois. Ils ont la queue très longue; leur tête eſt grande, large, & platte en deſſus.

Dans le *grand Macao* les yeux ont l'iris de couleur blanche, & il y a communément au tour un grand eſpace blanc dégarni de plumes. La machoire ſupérieure qui a près de trois pouces de longueur, eſt de couleur de chair; celle de deſſous eſt d'un brun ſombre; les jambes & les pieds ſont de la même couleur que le bec: le plumage de la tête entiere, du col, de la poitrine, du ventre, des cuiſſes, du deſſous de la queue, de même que le milieu du deſſus des ailes, eſt d'un rouge charmant; le deſſous de l'aile eſt embelli d'un jaune éclatant. Au deſſous du rouge des ailes, on voit un rang de plumes vertes, & le bout des grandes plumes eſt d'un outremer luiſant. Il en eſt de même du deſſus de la queue & du croupion; la queue qui s'étend bien au-

Digitized by Google

delà des ailes, a dix pouces de longueur : ce Perroquet ſe trouve dans les deux Indes. Sa femelle eſt d'un beau bleu d'azur en deſſus, & en deſſous d'un jaune charmant ; ſa queue a un pied & demi de longueur, l'animal a en tout trente pouces de long ; ſes pattes ſont ornées de grandes ſerres, noires & recourbées : c'eſt le Perroquet que l'on nomme *Macao bleu & jaune*, *Pſittacus maximus Cyano-croceus*, & qu'on nomme au Breſil *Ararauna* : on le vend communément dix guinées à Londres.

Le *Perroquet Arras*, eſt le plus gros & le plus grand de tous les Perroquets, ſoit des iſles, ſoit de terre ferme ; le plumage de la tête, du col, du dos & du ventre, eſt de couleur de feu : les ailes ſont mêlées de bleu, de rouge & de jaune. Sa queue qui eſt ordinairement toute rouge, a quinze ou vingt pouces de longueur. Son œil eſt aſſuré, ſon bec gros : il marche gravement, il apprend très bien à parler dans ſa jeuneſſe : il eſt familier & aime à être careſſé : il s'attache à ſon maître, & en eſt même jaloux : on nous l'apporte de la Guadeloupe.

Le *Perroquet Papegay*, eſt remarquable par la variété de ſes couleurs : il eſt rare. Le mâle eſt plus gros que la femelle, il a du jaune & du rouge au deſſus du bec : il eſt moins méchant que les précédens, & apprend mieux à parler : on a plus de peine à enſeigner les rouges. On voit de ces gros Perroquets en quantité dans le Breſil & dans tous les endroits où croiſſent le poivre, le gérofle, la canelle, le riz, &c. dont ils font un grand dégât. Ils font leur nid dans des lieux de difficile accès : ils ne pondent que deux œufs ; les Sauvages du Breſil, qui ſavent tirer fort adroitement de l'arc, ſe ſervent de fleches très longues, au bout deſquelles ils mettent un bourrelet de cotton, afin qu'en tirant aux Papegays, ils les abattent ſans les bleſſer.

Les Perroquets de moyenne grandeur, ſont à peu-près de la taille de nos pigeons domeſtiques : ils ont la queue courte. Tels ſont les *Parrots* & les *Poppiniays* des Anglois.

Le PERROQUET BLANC CRETÉ, *Pſittacus albus criſtatus*, eſt de très belle figure ; ſes pieds, ſes jambes & ſes

Digitized by Google

cuiſſes, ſont jaunâtres; ſes ongles ſont petits, noirs, & à peine crochus : il porte ſa queue retrouſſée comme un coq : tout le champ de ſon plumage eſt blanc, le bec eſt d'un cendré noirâtre, le cercle de yeux jaune, le ſommet de la tête garni de plumes grandes & pointues, qui pendent en arriere en formant l'arc. Les Naturels du pays les appellent *Cachi*, c'eſt-à-dire *Précieux*.

Le PERROQUET VERD, *Pſittacus viridis*, a les plumes des ailes rougeâtres, par la partie ſupérieure, ainſi que celles de la queue; ſon bec ſupérieur eſt rougeâtre, & l'inférieur eſt blanc; l'iris d'un jaune rouge, le ſommet de la tête jaune; tout le reſte du plumage eſt d'un verd nuancé : ſa queue eſt très courte : ſes jambes & ſes pieds ſont cendrés. On en trouve beaucoup le long de la riviere des Amazones : cette eſpece de Perroquet eſt très commune à Londres. Les Indiens en font de belles ceintures, ou des bandelettes de plumes, dont ils ceignent leurs têtes aux jours de réjouiſſance.

Parmi les Perroquets verds, il y en a quelques-uns qui ont ſur la tête une nuance bleue, & ſous le ventre une tâche jaune; mais le bas du croupion eſt d'un rouge écarlate. On trouve en Ethyopie un PETIT PERROQUET VERD, *Pſittacus puſillus viridis Æthyopicus*, qui n'eſt pas plus gros qu'un pinçon, ainſi il appartient aux Perroquets de la troiſieme diviſion : le champ de ſon plumage eſt d'un beau verd; les plumes de ſa queue ſont d'abord jaunes, enſuite rouges, puis noires, & vertes au bout : ſa gorge eſt rouge, ſon bec gros & dur, les ongles ſont blancs. Ray dit avoir remarqué que quand les femelles ſont vieilles, les mâles ſont obligés de leur préſenter une nourriture avalée & broyée, comme font les pigeons à leurs petits.

Le PERROQUET DIVERSIFIÉ, *Pſittacus varius*, a le plumage agréablement mélangé, ſur tout aux ailes & à la queue; ſon bec eſt ſouvent de différentes teintes : il a le haut de la tête de couleur d'or; le reſte du corps mêlé de verd, de couleur d'amethyſte, de noir, d'un vermillon obſcur & ſafrané : ſes jambes ſont courtes, d'une couleur plombée, & ſes ongles noirs. D'autres, ont le front blanchâtre ainſi que le bec : le derriere de la tête, du col & des ailes eſt brunâtre; le goſier cou-

Digitized by Google

leur de cinnabre ; la poitrine & les cuiſſes verdâtres, l'entredeux des cuiſſes couleur de terre d'ombre ; les grandes pennes des ailes ſont d'un bleu mêlé de blanc, l'extrêmité du ventre jaunâtre ; la queue d'un rouge mêlé tantôt de jaune, & tantôt de bleu : en un mot, on y diſtingue ſept couleurs, parmi leſquelles cependant la verte eſt la dominante. Cet oiſeau eſt nommé dans le Dictionnaire de Trévoux, *Perroquet gris diverſifié*.

Le PERROQUET CENDRÉ, *Pſittacus cinereus, ſeu ſubcæruleus*, eſt de la grandeur d'un pigeon de voliere : ſon bec eſt noir : la teinte de ſon corps eſt d'un cendré obſcur ou ardoiſé : il a la queue très courte & d'un beau rouge de cinnabre. Cette eſpece de Perroquet, qui eſt fort commune à Paris, vient de Mina, Ville de Saint-George aux Indes : on les trouve dans les Royaumes de Congo & d'Angola, dans la Guinée, même aux Iſles : ce ſont de grands parleurs.

Le PERROQUET D'UN GRIS BLANC, *Pſittacus ſubalbus*, égale en grandeur le plus petit de la grande eſpece des Perroquets : ſa queue eſt courte : ſon corps eſt d'un blanc ſi ſale, qu'il en paroît cendré : ſon bec eſt noir : il a le derriere du dos, le croupion, toute la queue, & les plumes des ailes d'un beau rouge.

Le PERROQUET ÉCARLATE, *Pſittacus coccineus orientalis*, ſe trouve aux Indes orientales ; il eſt bien moins gros qu'un pigeon : il a le corps tout rouge ; les plumes qui couvrent les ailes, vertes ; les côtés jaunes ; le deſſous de la queue fauve au milieu, & le deſſus d'un roux verd : au deſſus des genoux, il a un cercle de plumes vertes : il a le bec & l'iris jaunes : ſes jambes ſont noires & très courtes. On voit beaucoup de ces Perroquets à Londres.

Le BEAU PERROQUET de CLUSIUS, *Pſittacus elegans Cluſii*, eſt de la grandeur du pigeon : ſa poitrine, ſon col & ſon ventre, ſont de diverſes couleurs, & les bords ſont d'un beau bleu. Dès que cet oiſeau entre en colere, ſes plumes ſe redreſſent & forment une eſpece de huppe, (ce qui eſt aſſez commun à toutes les eſpeces de Perroquets) : il a le dos verd, les plumes des ailes bleues, & la queue verte.

Le PERROQUET A COLLIER DES INDES ORIENTA-

219, *Psittacus torquatus orientalis*, est beaucoup plus grand que le Perroquet verd : le sommet de sa tête est d'un verd bleuâtre ; sa mâchoire supérieure est orangée, celle de dessous est noire : il a l'iris jaunâtre : il porte sous le col une bande noire, & dessus une de couleur de pourpre, qui toutes les deux s'étendent longitudinalement : le plumage de sa poitrine est d'un rose pâle ; celui du dos, des ailes, du ventre, de la queue & des cuisses, est d'un verd jaunâtre : sa queue a environ vingt pouces de longueur, & se termine en pointe.

Le PETIT PERROQUET D'ANGOLA, *Angolensis Psittacus minor*, est de la grandeur d'une tourterelle : son bec est fauve : le plumage de la tête, du dos, de la poitrine, ainsi que les plumes scapulaires des ailes, sont d'une belle couleur d'or, ombrée d'un rouge brillant ; le reste des ailes est verd & bleu : sa queue est longue, fourchue, & d'un verd jaunâtre : les jambes & les pieds sont d'un rouge bleuâtre.

Le PETIT PERROQUET DE BENGALE, *Bengalensis Psittacus minor*, est de la grandeur d'un pigeon ordinaire : sa mâchoire supérieure est roussâtre, & l'inférieure noirâtre : le derriere de sa tête est d'un rouge pâle, nuancé de pourpre ; sa gorge est noire, & son col est entouré d'un petit cercle de la même couleur : le plumage de la poitrine, du ventre & des cuisses, est d'un verd pâle & jaunâtre : les plumes du dos & celles des ailes sont d'un beau verd d'herbe : la queue n'est composée que de quatre plumes, dont les deux du milieu sont les plus longues ; le dessus en est verd, & le dessous est d'un jaune pâle.

Le PERROQUET DU BRESIL, *Brasilienſis Psittacus*, est le *Laurey* des Anglois, il est plus grand que le précédent : il a le bec d'un fauve pâle, l'iris jaune & la paupiere noire : il porte sur le sommet de la tête une huppe d'un beau bleu, le reste de la tête est écarlate ; & au dessous, on voit un beau cercle jaune : la poitrine & le dessus du dos, sont d'un rouge vif ; le dessous des ailes est jaunâtre ; les plus longues plumes des ailes sont d'un beau bleu d'azur : le dessus du col, du ventre & des cuisses, est blanc, entremêlé de couleur de rose, se termi-

Digitized by Google

nant près de la queue en un mélange d'écarlate : la queue eſt d'un pourpre nuancé de brun. Les nuances aurores du dos, qui ſe confondent imperceptiblement dans le bleu céladon, rendent cet oiſeau peut-être le plus beau des Perroquets. Albin dit en avoir vu vendre à Londres vingt guinées.

Le PERROQUET DES BARBADES, eſt de la grandeur de celui de Bengale ; ſon bec eſt de couleur de corne, il a l'iris ſafrané ; le plumage du devant de la tête eſt d'un fauve pâle, & entouré d'un beau jaune qui s'étend juſques ſous la gorge : les plumes ſcapulaires du deſſus des ailes ſont d'abord d'un beau bleu, & enſuite rouges : la queue eſt compoſée de douze plumes d'un beau verd : les jambes ſont emplumées juſqu'aux pieds, d'une couleur cendrée. Ce Perroquet eſt très doux, très beau, & articule diſtinctement les mots qu'on lui a appris.

Le PERROQUET COULEUR DE FRÊNE, eſt, ſelon le même Albin, de la grandeur d'un pigeon ; ſon bec eſt noir, ſes narines ſont fort voiſines l'une de l'autre ; tout ſon corps eſt d'une couleur uniforme, excepté vers la queue, où la teinte eſt plus foible : la queue eſt d'une couleur rouge & vermeille, & très courte : les plumes de la tête & du col ſont très courtes. On diſtingue encore pluſieurs autres Perroquets, qui appartiennent à la claſſe des Perroquets de moyenne grandeur ; mais nous en avons parlé à chacun de leurs noms. On diſtingue entre autres celui du Para, près de la riviere des Amazones : il eſt d'un très beau jaune.

Les Perroquets de la troiſieme diviſion, ne ſont pas plus grands que des merles & des alouettes ; ils ont la queue très longue. Les François nomment *Perruches* ou *Perriches*, tous ces petits Perroquets.

Le PERROQUET A COLLIER DES ANCIENS, *Pſittacus torquatus macrouros Antiquorum*, eſt la premiere eſpece de Perroquet, qui ait été apportée des Indes en Europe : ſa queue eſt longue : il a l'iris jaune, le plumage verd, & foncé ſur le dos ; ſon collier eſt d'un beau vermillon ; ſon bec eſt incarnat & aſſez gros : ſon ventre eſt nuancé d'un verd ſi tendre, qu'il en paroît jaunâtre : les dernieres plumes des ailes, ont, vers la partie d'en haut, une

une tache rouge remarquable : la queue eſt d'un jaune verdâtre, les pieds & les jambes ſont cendrées : au deſſus du bec, il y a une ligne noire, qui va de part & d'autre juſqu'au collier.

Le PETIT PERROQUET TOUT VERD, *Pſittacus minor macrouros totus viridis*, ſe voit très communément dans les maiſons en France ; il n'eſt pas plus gros qu'un étourneau : il a le bec couleur de chair, ainſi que les pieds & les jambes, ce qui ne ſe voit pas dans les autres Perroquets : l'iris eſt de couleur de ſaffran : tout le corps eſt d'un beau verd de pré, le ventre eſt un peu plus clair : ſa queue eſt étroite, longue de huit pouces ou environ, & finit en pointe. Bien des perſonnes lui accommodent le bec, au moins deux fois l'an, ainſi qu'au Papegai. Il parle un peu, mais ſon cri ne plaît pas à tout le monde. On le nourrit de chenevis, de fruits, de biſcuit, de ſucre, & de pain trempé dans de l'eau & du vin, &c. on l'apporte de Saint-Domingue : il en vient auſſi d'Egypte qui ſont moins beaux. Ce Perroquet fait ſon nid dans les écueuils.

Le PETIT PERROQUET VERD DES INDES ORIENTALES, *Pſittacus viridis minor Indus orientalis*, eſt un peu plus grand que l'Alouette ordinaire ; ſon bec eſt de couleur fauve ; le plumage du devant de la tête & de la gorge, eſt d'un rouge d'écarlate ; celui de derriere la tête, du dos, de la poitrine & des ailes, eſt d'un beau verd, ainſi que les plumes du croupion, qui ſont un peu nuancées de bleu : la queue eſt courte ; les trois plumes avancées en dehors, à droite & à gauche, ſont d'un beau rouge bordées de noir, & leurs pointes ſont vertes : les jambes & les pieds ſont grisâtres. Ce Perroquet eſt fort doux, & vit volontiers en cage avec ſa femelle.

Le PERROQUET ROUGE ET VERD, *Pſittacus Japonicus Aldrov.*, eſt de la grandeur du petit Perroquet tout verd : ſon bec eſt court, rouge, & médiocrement courbé : il a le champ de ſon plumage compoſé de quatre couleurs ; celles qui paroiſſent le plus, ſont le rouge & le verd : le dos, le deſſus de la tête, & les grandes plumes des ailes, ſont d'un verd très éclatant ; les plumes ſcapulaires ſont bleues ; deux des grandes plumes de dehors ſont vertes, & les autres ſont d'un bleu très cou-

vert : l'iris eſt rouge ; devant & derriere les yeux, il a des taches bleues ; le deſſous du menton eſt couleur de rouille ſafranée : la poitrine & le ventre de ce Perroquet ſont d'un beau rouge, & ornés de petites lignes tirées en long : la queue eſt plus longue que tout le corps, elle eſt verdâtre en deſſus & rouge en deſſous : les jambes & les pieds ſont très noirs.

Le PERROQUET ROUGE ET CRÊTÉ, *Pſittacus ruber & viridis criſtatus*, a l'iris rouge & la prunelle noire ; les ailes, la queue, & la crête de couleur rouge, le reſte de ſon plumage eſt verd. Sa crête reſſemble à celle du Perroquet blanc & crêté : cette crête eſt compoſée de ſix plumes, trois grandes & trois petites.

Le PETIT PERROQUET DE BONTIUS, *Pſittacus minor Bontii*, n'eſt pas plus grand qu'une Alouette : il a le bec & le gozier griſâtres, l'iris argentée : ſes ailes ſont vertes, mais mêlées de quelques plumes rouges : il porte ſur la tête de belles plumes, qui s'élevent en forme de crête : le bas du ventre, la crête, le col, & le deſſus de la queue ſont de couleur incarnate ; ſes plumes finiſſent par un beau mêlange de verd & de blanc.

Les Auteurs font mention de plus de cent eſpeces de Perroquets, dont nous parlons en partie dans le cours de cet Ouvrage, à chacun des noms qu'ils portent. Ceux dont nous n'avons point décrit particuliérement l'hiſtoire, peuvent être rapportés aux eſpeces que nous avons citées. On ſait aujourd'hui que chaque Iſle orientale, & chaque Contrée de la Terre ferme produit ſes Perroquets, que l'on diſtingue par le plumage. Labat dit que tous les petits Perroquets de la Guadeloupe, ſont de la groſſeur d'un Merle, entiérement verds, à la réſerve de quelques petites plumes rouges qu'ils ont ſur la tête ; leur bec eſt blanc : ils ſont doux, careſſans, & ils apprennent facilement à parler. Ceux du Breſil ſont totalement verds ; leurs plumes ſemblent couvertes d'un petit duvet blanc & très fin, qui les fait paroître d'un verd argenté. Ces Perroquets ſont d'ailleurs fort vifs, très privés, ils ſemblent aimer à s'entretenir avec les hommes ; il eſt rare qu'ils gardent le ſilence, car quand ils entendent parler, ſoit de jour ou de nuit, ils ſe mettent de la partie, & crient toujours plus fort que qui que ce ſoit.

Digitized by Google

Ils volent en troupe, & cherchent les grains & les fruits à meſure qu'ils mûriſſent. Rien d'auſſi ſingulier que de les voir & de les entendre quand ils ſont ſur les arbres : les Chaſſeurs ont peine à les attraper, car ils ne reſtent pas long-tems en place ; dès qu'ils ont becqueté un fruit ils volent à un autre. Quand le Chaſſeur en a tué un d'un coup de fuſil, ils le regardent tomber, & ſe mettent à crier tous enſemble de toute leur force. Leur chair eſt aſſez graſſe & de bon goût, ſur-tout dans la ſaiſon des graines de bois d'Inde. La ſaveur de la chair de ces oiſeaux, tient toujours de l'eſpece de nourriture qu'ils prennent : quand ils mangent de la graine d'Acajou, ils ſentent l'ail ; s'ils ſe nourriſſent de Piment, leur chair a un goût de geroſle & de canelle fort agréable. Quand ils ſe nourriſſent de Prunes de Mombin, de Cachimas & de Goyaves, ils deviennent comme autant de pelottons de graiſſe : la graine de cotton les ennivre & leur cauſe les mêmes ſymptomes, que l'excès du vin fait voir dans l'homme ; on les prend alors très facilement. Dans tous les pays, ces oiſeaux gâtent tellement les grains, qu'on eſt obligé de faire garder les moiſſons par des enfans. Les Perroquets ſe plaiſent auſſi beaucoup ſur le Muſcadier : ils mangent de la graine de Carthame, ſans en être incommodés, quoique ce ſoit un purgatif pour l'homme.

Les Perroquets ont beaucoup d'adreſſe à conſtruire leur nid : ils ramaſſent quantité de joncs & de petits rameaux d'arbres, dont ils forment un tiſſu qu'ils ont l'art d'attacher à l'extrémité des plus foibles branches des arbres les plus élevés, de ſorte qu'y étant ſuſpendus ils ſont agréablement balancés par l'animal : ce jeu eſt une des voluptés de cet oiſeau, même lorſqu'il eſt détenu en cage La forme de ce nid eſt celle d'un ballon, & il eſt de la longueur d'un pied : ils n'y laiſſent qu'un ſeul trou pour leur ſervir de paſſage : peut-être que ces oiſeaux choiſiſſent ces branches foibles pour ſe garantir des ſerpens, à qui leur peſanteur ne permet pas de les attaquer dans cette retraite. Souvent, auſſi, ils choiſiſſent des trous dans les arbres pour faire leurs nids ; & pour peu qu'un trou de branche rompue ſoit commencé, ils l'ont bientôt aggrandi avec leur bec :

Digitized by Google

puis ils s'arrachent quelques plumes qu'ils mettent au fond. Le mâle & la femelle couvent tour-à-tour les deux œufs que la femelle pond : ces œufs ſont à-peu-près de la groſſeur de ceux d'un pigeon, quelquefois tiquetés comme ceux de la perdrix.

Les Perroquets font rarement des petits dans nos climats.

M. Anderſon, (*Hiſt. Nat. de Groënl. pag.* 55), dit qu'il y a un oiſeau dans cette contrée que les Marins nomment *Perroquet* à cauſe de la forme de ſon bec. Le Perroquet d'Allemagne eſt le *Geai*. Voyez *ce mot*.

PERROQUET D'EAU, ou MONOCULE, ou MONOCLE, *Monoculus*. Inſecte aquatique, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces. Nous avons parlé au mot BINOCLE, de ceux qui ſont autant de petits vers rouges, qui donnent une couleur de ſang à l'eau, ce qui fait croire quelquefois au peuple que l'eau eſt changée en ſang.

M. Linnæus a fait mention d'une eſpece de Monocule, qui ſe trouve auſſi dans les rivieres & dans les marais, & qui a une coquille bivalve, un peu plus groſſe qu'une ſemence de chou, oblongue, égale de chaque côté, boſſue pardevant, un peu émouſſée: elle ne s'ouvre que dans l'eau; car quand elle en eſt ſortie elle reſſemble à une ſemence de plante: cette eſpece de Perroquet d'eau nage avec viteſſe, comme les autres eſpeces; ſa coquille eſt cendrée : quand elle s'ouvre, l'inſecte fait ſortir par une de ſes extrêmités, beaucoup de petits filets égaux en longueur, & blancs: en remuant ces filets, il eſt porté ſur l'eau, & il ne s'arrête point que ſa coquille n'ait trouvé quelque choſe de ſolide.

PERROQUET DE MER. En Amérique on donne ce nom à certains poiſſons qui reſſemblent aſſez à nos Carpes. La peau & les écailles de ce poiſſon ſont d'un verd foncé ſur le dos; mais qui s'éclaircit à meſure qu'il approche du ventre. Labat dit qu'il a deux empanures ſur le dos & quatre à ſes côtés, qui, auſſi bien que ſa queue, ſont colorées de bleu, de jaune & de rouge, d'une beauté inimitable : cette belle peau couvre une chair excellente; elle eſt blanche, graſſe, ferme, d'un bon ſuc, & facile à digerer.

Le poiſſon Perroquet de l'Iſle de Tabago, eſt auſſi

Digitized by Google

couvert d'écailles d'un beau verd-jaune brillant : il a la tête faite effectivement comme un Perroquet : ſa chair eſt d'un goût admirable : ſa taille égale celle d'un maquereau.

PERSICAIRE, *Perſicaria*. Plante dont on diſtingue differentes eſpeces. Nous parlerons ici des deux qui ſont d'uſage en Médecine.

1°. La PERSICAIRE DOUCE, TACHÉE ET ORDINAIRE, *Perſicaria mitis*. Cette plante n'eſt point âcre au goût comme la ſuivante ; mais elle a une ſaveur un peu acide, elle croît par-tout aux lieux aquatiques : ſa racine eſt grêle, oblique, fibrée, ligneuſe & ſéche : elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied, rondes, creuſes, rougeâtres, rameuſes & nouées ; portant des feuilles ſemblables à celles du pêcher ou du ſaule, marquées quelquefois au milieu d'une tache plombée : ſes fleurs ſortent dans l'été, en épi, des aiſſelles des feuilles d'en haut, attachées à de longs pédicules ; chacune de ces fleurs eſt monopétale, de couleur ordinairement purpurine & luiſante, quelquefois blanchâtre : à ces fleurs ſuccedent des ſemences ovales, applaties, pointues & noirâtres. M. de Tournefort a remarqué que cette plante, étant mâchée & goutée, laiſſe de l'aſtriction, & qu'elle rougit un peu le papier bleu : elle eſt eſtimée vulnéraire & aſtringente : la décoction en eſt bonne pour le cours de ventre, pour la dyſſenterie, ſur-tout lorſqu'on ſoupçonne quelque ulcere dans les inteſtins ; & pour les maladies de la peau ; ainſi l'on en fait boire utilement la tiſane à ceux qui ont la galle, ou d'autres éruption cutanées. On lit, dans les *Memoires de l'Académie des Sciences, ann.* 1730, *p.* 304, que le même M. de Tournefort aſſure que cette eſpece de Perſicaire eſt un des plus grands vulnéraires qu'il connoiſſe, & que ſa décoction dans du vin arrête la gangrene d'une maniere ſurprenante, ce que ne fait pas la Perſicaire âcre.

2°. La PERSICAIRE ACRE OU BRULANTE, ou PIMENT D'EAU, ou POIVRE D'EAU, ou CURAGE, *Perſicaria urens*. Elle differe de la précédente, en ce que ſes tiges ſont plus hautes & moins rameuſes ; en ce que ſes feuilles ſont plus étroites, mais un peu plus longues, plus vertes, ſans taches, d'un goût poivré ou brulant : ſes

ſemences ſont triangulaires & luiſantes : on les mêle quelquefois dans la *Maniguette*. Voyez *ce mot*.

Toute la plante a un goût âcre & mordicant : elle eſt annuelle & croît dans tous les lieux aquatiques, principalement dans ceux où l'eau a croupi durant l'hiver : on regarde cette ſorte de Perſicaire comme déterſive, vulnéraire & utile dans les lavemens, contre le ténesme & la dyſſenterie : c'eſt en outre, diſent les *Continuateurs de la Mat. Médic.* un bon fondant & un apéritif qui convient dans les obſtructions : il y a des Payſans qui en portent dans leurs ſouliers pour la jauniſſe & l'hydropiſie. Son eau diſtillée eſt un aſſez bon ſpécifique pour les glaires de la veſſie, & pour tuer les vers. Dans certains pays on s'en ſert pour la verole & la lépre. Les feuilles de cette plante, écraſées & appliquées, ſoulagent dans la douleur de la goutte ; c'eſt une plante d'un grand uſage dans la Chirurgie, pour les tumeurs œdémateuſes des jambes, des cuiſſes, &c. appliquée ſur les vieux ulcéres, elle en mange les chairs baveuſes, & en nettoie la pourriture. Quand on baſſine les plaies des chevaux avec le ſuc ou la décoction du Curage, jamais les mouches n'en approchent, même dans les grandes chaleurs.

PERSIL DE JARDIN ou PERSIL VULGAIRE, *Petroſelinum vulgare*, eſt une plante que l'on cultive dans les jardins potagers. Sa racine eſt ſimple, groſſe comme le doigt, fibreuſe, blanchâtre & plongée profondément en terre ; elle eſt bonne à manger : elle pouſſe des tiges à la hauteur de trois pieds & davantage, groſſes comme le pouce, rondes, cannelées, nouées, vuides & rameuſes : ſes feuilles ſont ſubdiviſées, découpées, vertes, attachées à de longues queues ; ſes fleurs naiſſent aux ſommets des branches, en ombelles, compoſées chacune de cinq feuilles, diſpoſées en roſes : à ces fleurs ſuccédent des ſemences jointes deux à deux, cannelées, griſes, arrondies & d'un goût âcre.

Cette plante ſoutient aſſez aiſément le froid & le chaud, pourvu qu'on la ſéme dans un terroir gras, ou un peu humide ; voila pourquoi elle vient ſi bien auprès des fontaines : elle pouſſe ſa tige à la ſeconde année ; elle fleurit en été ; ſes ſemences mûriſſent dès le

Digitized by Google

mois d'Août : on distingue encore d'autres especes de Persil commun, qu'on cultive aussi dans les jardins, savoir le *Persil frisé*, dont les feuilles crêpées sont très belles : on dit qu'il croît naturellement en Sardaigne ; & le *Gros Persil*, dont les racines sont vivaces, bonnes à manger comme celles du Céleri, on l'appelle *Persil d'Angleterre*.

L'usage du Persil est d'une très grande antiquité : il est vanté comme une des meilleures plantes potageres : il est très apéritif ; il leve les obstructions & provoque les menstrues : son usage est très familier en cuisine & en Pharmacie : sa racine se met dans le potage, & est au nombre des cinq grandes racines apéritives : ses feuilles, par leur saveur aromatique & agréable, relevent plusieurs sortes de nos alimens & rendent les bouillons diurétiques : sa décoction est un bon sudorifique : sa semence est bonne pour la néphrétique, & pour faire mourir les poux : elle est une des quatre semences chaudes mineures, qui sont celles d'*Ache*, de *Persil*, d'*Ammi* & de *Daucus*.

Le Persil ne convient pas à tous les tempéramens : on dit qu'il est très contraire à ceux qui tombent du haut-mal, parcequ'il rend les accès plus fréquens : *voyez* les *Ephémér. d'Allem. Decurie* 3, *ann.* III. L'on a aussi observé que, par son huile aromatique & exaltée, il enflamme le sang, & cause des maux de tête, sur-tout aux bilieux.

PERSIL DE MACÉDOINE, ACHE ou PERSIL DES ROCHERS, *Petroselinum macedonicum*, est une plante qui croît naturellement en Macédoine, où elle vient entre les pierres & les rochers. Sa racine est comme la précédente : elle pousse une tige haute d'un pied & demi, assez grosse, velue & rameuse. Cette plante ressemble assez d'ailleurs à notre persil ; ses feuilles sont cependant plus amples, un peu plus découpées, & d'une saveur moins âcre. Sa semence est beaucoup plus menue & plus oblongue, plus pointue, & plus aromatique ; d'un goût âcre & chaud, qui approche de celui du Cumin.

Ce Persil est le vrai *Petroselinon* des Anciens, & differe absolument du Persil de nos jardins. Galien dit que tout le monde fait cas du Persil de Macédoine, & l'achete

Digitized by Google

bien plus cher, comme étant le plus exquis ; cependant le lieu où il croît naturellement eſt eſcarpé, & a trop peu d'étendue pour en donner la quantité qui ſe diſtribue dans le commerce. Ainſi ce qui arrive, à l'égard du miel Attique & du vin de Falerne, eſt arrivé pareillement à l'égard du Perſil de Macédoine, c'eſt-à-dire, qu'on en vend beaucoup qui croît ailleurs qu'en Macédoine. On cultive, avec ſuccès, cette ſorte de Perſil dans les jardins : il aime un terrein ſablonneux ; il ne craint que le trop grand froid. On ne ſe ſert gueres que de ſa ſemence, dont la vertu eſt réputée très alexipharmaque : on l'emploie dans la thériaque ; on s'en ſert auſſi comme d'un hyſtérique & d'un bon carminatif.

PERSIL DE MARAIS ou ENCENS D'EAU, *Thyſſelinum.* Cette plante differe peu du Perſil de montagne, excepté qu'elle rend du lait, & qu'elle croît aux lieux marécageux & près de tous les endroits aquatiques : elle fleurit en Juin & Juillet. On ne ſe ſert que de ſa racine qui eſt inciſive, pénétrante & apéritive ; & on la mâche pour provoquer les crachats & ſoulager le mal de dents.

PERSIL DE MONTAGNE, *Oreoſelinum.* On en diſtingue deux ſortes principales :

1°. Le GRAND PERSIL SAUVAGE OU DE MONTAGNE, *Oreoſelinum majus.* Cette plante, que l'on trouve aux lieux montagneux parmi les pâturages, aux environs de Fontainebleau, & dans pluſieurs autres lieux élevés & ſablonneux, a des racines attachées pluſieurs enſemble, à une tête chevelue, comme dans le *Meum.* Elles ſont longues, groſſes comme le petit doigt, traçantes, noires en dehors, blanches en dedans, empreintes d'un ſuc mucilagineux, d'un goût réſineux, mais aromatique & agréable, approchant de celui du panais. Ses tiges ſont férulacées, hautes de quatre à cinq pieds, cannelées, & diviſées en ailes. Ses feuilles ſortent les unes de ſa racine, les autres de ſes tiges : elles ſont grandes, amples, ſemblables à celles du Perſil de Macédoine, mais plus fermes, bleuâtres, & d'un goût plus doux que la racine. Ses fleurs naiſſent ſur de grands parafols, aux ſommets des tiges & des branches : elles ſont petites, blanches, compoſées chacune de cinq feuilles, diſpoſées en roſe. A ces fleurs ſuccedent des ſemences,

Digitized by Google

jointes deux-à-deux, larges, ovales, applaties, rayées ſur le dos, bordées d'une membrane, & de couleur rougeâtre.

2°. Le PETIT PERSIL SAUVAGE OU DE MONTAGNE, *Oreoſelinum minus*. Cette plante aime les lieux montagneux & ſabloneux : on la trouve communément ſur le Mont Valérien, près de Paris. Sa racine eſt très groſſe, molle, chevelue, blanche & vivace ; d'un goût âcre & déſagréable, empreinte d'un ſuc laiteux & viſqueux. Sa tige eſt haute de deux pieds, cannelée, nouée, rougeâtre & rameuſe. Ses feuilles ſont couchées à terre, ſemblables à celles du Perſil des jardins, mais plus noirârres & plus fermes ; ſes fleurs, qui paroiſſent en Juillet & en Août, ſont grandes, en forme de paraſol : elles laiſſent, après elles, des ſemences arrondies, très âcres.

La ſemence de ce Perſil de montagne eſt excellente pour provoquer les regles qui coulent difficilement : elle eſt diurétique. La racine de cette plante eſt ſalivaire & propre pour la gravelle.

PERTURBATEUR DES POULES, eſt le nom, dit Albin, que les Anglois donnent au mâle de l'Aigle à queue blanche, qui eſt une eſpece d'*Epervier* : *voyez les mots* AIGLE & EPERVIER.

PERVENCHE, *Pervinca*, plante dont on diſtingue deux eſpeces principales.

1°. La PETITE PERVENCHE, *Pervinca vulgaris*, nommée auſſi *Pervenche à feuille étroite*, le *petit Pucelage*, la *Violette des Sorciers*. Cette plante eſt vivace, toujours verte, & ſe multiplie aiſément d'elle même, tant par ſes racines que par ſes ſemences, qui s'enracinent çà & là dans la terre : on la trouve par-tout dans les haies, parmi les broſſailles, dans les bois, dans les foſſés, & autres lieux couverts, humides & ombrageux. Sa racine eſt fibreuſe : elle pouſſe pluſieurs tiges menues, longues, rondes, vertes, noueuſes, qui ſerpentent ſur la terre, & s'attachent à ce qu'elles trouvent. Ses feuilles ſont oblongues, vertes, liſſes, de la conſiſtance & de la couleur de celles du lierre, de la figure de celles du laurier, mais infiniment plus petites, rangées deux à-deux, l'une vis-à-vis de l'autre, d'un goût ſtiptique & amer. Sa fleur, qui paroît au commencement

Digitized by Google

du printems, eſt en tuyau évaſé, échancré, bleuâtre, quelquefois blanche, & rarement rouge, ſans odeur, tantôt ſimple & tantôt double. Après cette fleur, qui ſubſiſte pendant long-tems, naît un fruit à deux ſiliques, dans leſquelles ſe trouvent des ſemences oblongues & un peu ſillonnées.

M. de Tournefort dit qu'il n'a jamais vû en ce pays le fruit de cette plante, ni même en Provence; ni en Languedoc, où la petite Pervenche eſt très commune: il dit encore que de tous les anciens Auteurs de Botanique, Céſalpin eſt le ſeul qui ait eu la ſatisfaction d'obſerver le fruit de la Pervenche; & il ajoute que, pour en avoir du fruit, il la faut planter dans un pot où il y ait peu de terre; car alors la ſeve, qui ne ſauroit ſe diſſiper dans les racines, eſt obligée de paſſer dans les tiges, & fait gonfler le piſtile qui devient le fruit: c'eſt ainſi, diſent les *Continuateurs de la Matiere Medicale*, que l'on a beaucoup de fruits des figuiers, & de la plûpart des plantes dont les racines tracent conſidérablement dans les pays froids.

La PETITE PERVENCHE eſt d'un grand uſage dans la Médecine: elle entre dans les vulnéraires de Suiſſe, appellés *Faltrancks*. Voyez *ce mot*.

2°. La GRANDE PERVENCHE ou le GRAND PUCELAGE, *Pervinca latifolia*. Elle differe de la précédente, en ce qu'elle eſt beaucoup plus grande en toutes ſes parties: on la cultive dans les jardins, où elle fait une agréable verdure, étant miſe en eſpalier; mais comme elle eſt plus tendre que la précédente, elle périt quelquefois par le froid, quand l'hiver eſt trop rude. Dans les pays chauds, elle fleurit preſque toute l'année. Elle croît naturellement aux lieux incultes, mais un peu gras, dans les haies & le long des chemins. Ainſi que la précédente, elle ne fructifie point, à moins qu'on ne la tienne aſſujettie, & qu'on n'en coupe ſouvent les ſarmens: elle a les mêmes vertus que la petite Pervenche; elle eſt vulnéraire, aſtringente, fébrifuge, propre à modérer le flux immodéré des menſtrues & des hémorrhoïdes. Le lait coupé avec la Pervenche, eſt fort bon pour les phthyſiques & les dyſſenteriques: elle arrête le ſaignement du nez, en mettant dans les narines un

Digitized by Google

tampon de ſes feuilles pilées ; ce même remede fait revenir le lait aux nourrices Enfin J. Bauhin dit, d'après Fragus, que ſi l'on met une ſuffiſante quantité de Pervenche dans un tonneau de vin trouble, on le rétablira en quinze jours, ſur-tout ſi on l'a ſoutiré auparavant.

PESCHETEAU, ou PÊCHEUR-MARIN. *Voyez* GALANGA.

PESSE. *Voyez* au mot SAPIN.

PETASITE, ou HERBE AUX TEIGNEUX, ou A LA TEIGNE, ou GRAND PAS-D'ASNE, *Petaſites*. Plante dont on diſtingue deux eſpeces principales.

1°. Le GRAND PETASITE, *Petaſites major*. Elle croît aſſez ſouvent ſur les bords des lieux humides. Sa racine eſt très vivace, groſſe, longue, noire en dehors, blanche en dedans, un peu amere au goût, & d'une odeur ſuave, traçante dans la terre : elle pouſſe au printems pluſieurs tiges à la hauteur d'un demi pied ; groſſes, creuſes, lanugineuſes, garnies de quelques petites feuilles étroites, pointues, & portant à leurs ſommités ; avant que les autres feuilles paroiſſent, des fleurs diſpoſées en bouquets à fleurons purpurins, & ſemblables, dit M. de Tournefort, à de petits godets découpés en quatre ou cinq parties. Ces fleurs ſe flétriſſent en peu de tems, & tombent avec leur tige ; elles ſont ſuivies par des ſemences, garnies chacune d'une aigrette : après que la tige eſt tombée, il s'éleve des feuilles fort grandes, arrondies, un peu dentelées en leurs bords, vertes brunes en deſſous, attachées par le milieu à une groſſe queue longue de plus d'un pied : ces feuilles ont la figure d'un chapeau renverſé, ou d'un grand champignon porté ſur ſa queue. Il y a des endroits où ces feuilles croiſſent à la hauteur d'un homme ; en ſorte que paſſant au travers, il ſemble qu'on ſe promene entre des arbres : elles durent juſqu'à l'hiver, après lequel il en repouſſe de nouvelles.

2°. Le PETIT PETASITE, *Petaſites minor*. Cette eſpece de Petaſite eſt à fleur blanche, plus petite que la précédente : elle fleurit également au printems, & avant l'apparition des feuilles : on la trouve plus rarement que le *grand Petaſite* : elle naît ſur les montagnes humides & ombragées.

Digitized by Google

On ſe ſert en Medécine de leurs racines, & rarement de leurs feuilles : elles ſont hyſtériques, apéritives, vulnéraires, & antivermineuſes. Les Allemands appellent cette racine *Antipeſtilentielle*, à cauſe de ſes vertus : on l'emploie extérieurement pour réſoudre les bubons, & pour mondifier les ulceres, même pour la teigne & les ulceres malins.

PETEUSE. *Voyez* BOUVIER.

PETIT CEDRE. *Voyez* au mot CEDRE.

PETIT CYPRÈS. *Voyez* AURONE.

PETIT HOUX, ou HOUX-FRÊLON. *Voyez* au mot HOUX.

PETIT ORGE. *Voyez* CEVADILLE.

PETOLA, eſpece de *Serpent double marcheur*. Voyez *ce mot*. Seba donne auſſi ce nom à une eſpece de Serpent que M. Linnæus appelle *Couleuvre*. On trouve le *Petola* en Afrique & en Amérique.

PETONCLE, eſt une coquille bivalve. *Voyez* ce que nous en avons dit au mot PEIGNE.

PETREL DES ANGLOIS, eſt l'*Oiſeau de tempête* de quelques Naturaliſtes, le *Pinçon de mer* du P. Feuillée, le *Storm-fink* de Willughby, & le *Procellaria* des Actes de Stockholm. Cet Oiſeau, dit Albin, a le bec noir de la longueur d'un pouce : ſes narines ſont placées dans une enflure au milieu de la machoire ſupérieure. Il a une envergeure de douze pouces : la longueur du corps eſt de ſix pouces : le deſſus de la tête & le dos ſont d'un brun noirâtre. Il a ſur le croupion une grande tache blanche : le ventre & les aîles ſont d'une couleur claire : les aîles plus longues que la queue de plus d'un pouce : les plumes de la queue n'ont guéres qu'un pouce & demi de long : les jambes en ont autant : les pieds ont trois doigts ; ils ſont bruns & palmés. On dit que quand ces Oiſeaux approchent d'un navire en mer, c'eſt un augure de tempête. Ils ſe tiennent derriere le gouvernail du Vaiſſeau juſqu'à ce que la tempête ſoit paſſée : quelquefois ils volent, d'autres fois ils courrent ſur les flots d'une vîteſſe extrême. On leur a donné le nom de *Petrel*, parcequ'ils reſſemblent, dit-on en cela, à SAINT PIERRE, qui marchoit ſur les eaux.

PETRIFICATIONS, *Petrificata*. Les Naturaliſtes

Digitized by Google

donnent ce nom à des reſtes de végétaux, & d'animaux devenus terres ou pierres, & que l'on trouve dans les couches du globe de la terre. Quand ces corps n'ont point ſubi de changement, qu'ils n'ont point été altérés, dénaturés, ni minéraliſés, alors on les nomme ſimplement *Foſſiles*. Voyez *ce mot*. Cependant, pour que l'on puiſſe donner le nom de pétrification à un corps, & en déterminer la claſſe & le genre, ou même l'eſpece, il faut que le tiſſu, la forme primitive, & une ſorte d'organiſation y ſoient encore reconnoiſſables.

Les *Pétrifications* ſont donc des foſſiles étrangers à la terre (*Heteromorpha*). Elles ſont preſque toutes ſiliçées, & font feu avec le briquet. Celles qui font effervescence dans les acides, proviennent communément du regne animal. Toute pétrification ſtrictement dite, n'eſt plus que le ſquelette du corps qui a eu vie, ou qui a végété: c'eſt ainſi que le *bois petrifié* n'eſt pas totalement le bois même; une partie des principes qui entrent dans ſa compoſition venant à ſe détruire par des cauſes locales, aura été remplacée par des ſubſtances ſableuſes ou terreuſes très ténues, que des eaux qui les baignoient y auront dépoſées en s'évaporant; ces parties terreuſes, alors moulées dans le ſquelete, ſeront plus ou moins endurcies, & paroîtront avoir la figure, la ſtructure, la grandeur, en un mot les mêmes caracteres génériques, les mêmes attributs ſpecifiques, & les mêmes différences individuelles: les rapports paroîtront exactement les mêmes. Telle eſt l'origine des pétrifications: ce ſont des corps organiſés, qui du fond des mers ou de la ſurface de la terre, ont été dénaturés & enſévelis par divers accidens, à différentes profondeurs de la terre. Pour ne point laiſſer d'équivoque ſur notre définition, *voyez* l'article FOSSILES.

Parmi les *pétrifications de végétaux*, on trouve des plantes, des *mouſſes*, des *fougeres*, des tiges, des racines, des portions de tronc, des feuilles, quelques fruits: encore ne faut-il pas confondre les *empreintes*, ni les *incruſtations* avec les pétrifications. *V.* ces mots.

Parmi les *pétrifications d'animaux*, on trouve des coquilles, des cruſtacées, des productions à polypier, quelques vermiſſeaux, des parties de poiſſon & d'am-

Digitized by Google

phibies, d'oiſeaux & de quadrupedes, même des portions du corps humain. *Voyez* les mots OSTEOLITES, TURQUOISE, CRAPAUDINES, & tous les autres qui y ont rapport, & dont il eſt mention dans le corps de ce Dictionnaire.

Dans le Traité particulier de notre *Minéralogie*, imprimée à Paris en 1761, nous avons donné à la fin du ſecond volume, par forme d'appendix, une claſſe de ces foſſiles, avec une diviſion très ſuccinte, & une interprétation abrégée des noms que les différens Auteurs leur ont donnés; mais nous nous ſommes reſervé de donner un Ouvrage complet ſur ces corps. Les recherches ſans nombre qu'il faut faire à cet égard, demandent encore quelques années: nous ajouterons ſeulement ici ce que M. Bertrand dit de la pétrification (*Dictionnaire des Foſſ., T. II, p.* 115): pour qu'un corps ſe pétrifie, il faut, dit cet Auteur, qu'il ſoit, 1°. de nature à ſe conſerver ſous terre; 2°. qu'il ſoit à couvert de l'air & de l'eau courante; 3°. qu'il ſoit garanti d'exhalaiſons corroſives; 4°. qu'il ſoit dans un lieu où ſe rencontrent des vapeurs ou des liquides chargés, ſoit de parties métalliques, ſoit de molécules pierreuſes comme diſſoutes, & qui, ſans détruire le corps, le pénetrent, l'impregnent & s'uniſſent à lui, à meſure que les parties du corps ſe diſſipent par l'évaporation. Au reſte, la pétrification paroît ſe former plus promptement dans les terreins poreux & un peu humides, que dans l'eau même. On a tiré du Danube en Servie un des pieux qui ſervoit au Pont que l'Empereur Trajan y avoit fait conſtruire. Il s'eſt trouvé que la pétrification ne s'y eſt avancée que de trois quarts de pouce dans 1500 ans: mais il y a certaines eaux dans leſquelles cette tranſmutation ſe fait beaucoup plus promptement.

PETROLE, *Petroleum*, eſt un bitume liquide, inflammable, d'une odeur forte, d'une ſaveur pénétrante, & exhalant dans le feu une odeur fétide. Cette huile minérale découle le long de certains rochers à travers des terres & des pierres dans la Sicile, dans l'Italie, en France, en Allemagne, &c. Quand cette ſubſtance bitumineuſe eſt ſans couleur, on l'appelle *Naphte clair*, ou *Petrole blanc*; telle eſt celui de Modène, & notam-

Digitized by Google

ment celui de Perſe, dans la Peninſule appellée par KEMPFER *Mediæ-Okeſra*. Cet Naphte a quelquefois une teinte verdâtre ou iſabelle. Il s'allume à une petite diſtance du feu; il s'empare auſſi de l'or qui eſt en diſſolution dans l'eau regale. Lorſque le *Petrole* eſt rouge, on l'appelle *Huile de Gabian*, du nom d'un lieu, près de Beziers en Languedoc, où il ſe trouve. S'il eſt noir ou d'un brun fauve, on l'appelle *Huile minérale d'Ecoſſe*, parcequ'on le ramaſſe dans la fontaine de Sainte Catherine d'Ecoſſe, à deux milles d'Edimbourg.

L'*Huile minérale des Barbades*, qui ſe trouve dans l'Amérique, à Colao & à Syrnam, eſt encore un Petrole jaunâtre, ainſi que celui de Rattwik en Dalecarlie.

Engelb Kempfer (*Amœnit. exot. faſcic.* 2, &c.) dit que les Turcs appellent *Kara-Naphti* le Petrole noir. Il eſt fluide quand on le tire du puits; mais il s'épaiſſit en conſiſtance de poix, quand il eſt expoſé à l'air. Les Ruſſes appellent *Kamina maſla* le même Petrole qu'ils recueillent dans les montagnes d'Ural en Siberie. Ils s'en ſervent, dit Strahlemberg, pour noircir les cuirs. On remarque que plus le Petrole découle d'un lieu élevé, & plus il eſt léger & blanc; tandis que celui qui ſe tire au pied d'une montage, eſt brun, roux ou noir: enfin ſi l'on fouille plus bas, on rencontre ſouvent du *Jayet*, ou de l'*Aſphalte*, ou de la *Piſſaphalte*, ou du *Charbon de terre*, & quelquefois du *Succin*, & même du *Soufre*. Toutes ces matieres ſemblent tirer leur origine d'une même ſubſtance, mais qui eſt ſujette à des modifications; ce qui peut produire la différence des bitumes que nous venons de citer. *Voyez* leurs articles.

Quelques Auteurs donnent le nom d'*huile foſſile ætherée*, ou de *Gas*, au *Petrole*. On en a encore découvert depuis quelques années dans la chaîne d'Alais en Languedoc, & dans un ruiſſeau à cinq lieues de Bergerac. Ce bitume liquide ſert à éclairer en Perſe & en pluſieurs autres lieux; mais notamment à Backu, Ville ſituée ſur la mer Caſpienne, à trois milles d'Aſtrakan, où il n'y a point de bois. On y fait un commerce ſi conſidérable du *Petrole* qui s'y puiſe dans plus de vingt puits, que le Souverain en retire plus de cent mille livres argent de France. Les Marchands de cette Contrée envoient dans

Digitized by Google

les pays étrangers le *Naphte pur*, & gardent pour la conſommation de leur pays le *Petrole*, que l'on brûle dans les Egliſes & les maiſons, dans des lampes garnies de meches groſſes comme le pouce. On s'en ſert auſſi au lieu de bois : pour cet effet on jette deux ou trois poignées de terre dans la cheminée, on verſe enſuite l'huile minérale par-deſſus, puis on l'allume avec du papier, & ſur-le-champ il en reſulte une flamme aſſez vive : plus on agite & retourne la terre imbibée, & mieux elle brûle : il en ſort une vapeur d'une odeur très diſgracieuſe, & la fumée noircit entierement les habitations ; cependant les alimens n'en contractent abſolument aucun mauvais goût.

On prétend que le *Petrole* du commerce, ſur tout celui qui nous vient par la voie de Hollande, eſt compoſé de reſine de ſapin, d'eſſence de therebentine, avec un peu d'huile de Cade, & de celle de Gabian & de Tarc. Mais un tel Petrole ſe reconnoît bientôt par la propriété qu'il a de colorer entierement l'eſprit de vin, & de s'y diſſoudre en bonne quantité ; ce qui, dit on, n'arrive pas au Petrole naturel.

On ſe ſert de cette huile minérale pour guérir les membres gelés : on s'en ſert dans certains feux d'artifice. On dit que le *Petrole* étoit la baſe inflammable du feu Gregeois. *Voyez* le ſecond volume de notre *Minéralogie*.

PETRO-SILEX, eſpece de pierre que l'on regarde comme la matrice du jaſpe, & quelquefois du porphyre. *Voyez ces mots*.

PETUN : *voyez* NICOTIANE.

PETUN-SÉ, eſt le nom que l'on donne à l'une des deux pierres qui entrent dans la compoſition de la porcelaine de la Chine. Les échantillons que nous en avons vus, nous ont toujours paru être une eſpece de ſpath peſant, vitreux & fuſible. On ſait que cette ſorte de ſpath eſt plus dur & plus peſant que les ſpaths proprement dits, leſquels ſont calcaires, & ne ſe vitrifient point : celui-ci, au contraire, ne fait point d'effervelcence avec les acides ; & quoiqu'il ne ſoit pas aſſez dur pour faire feu avec le briquet, cependant il entre en fuſion au feu ; propriété qui lui eſt propre, & qui oblige les Naturaliſtes d'en faire un

Digitized by Google

un genre particulier : le Petun-sé se casse en morceaux d'une forme assez rhomboïdale, brillans intérieurement, & d'une couleur grisâtre : si on se contente de le calciner légérement, il acquerra, ainsi que la pierre de Boulogne, la propriété phosphorique. *Voyez* PIERRE DE BOULOGNE.

Plus nous considérons les caracteres du Petun-sé de la Chine, & plus nous sommes tentés de croire qu'il se trouve une pierre en Europe, & sur tout en France, qui partage avec lui les prérogatives dont nous venons de faire mention : la seule différence que nous y trouvons, c'est que notre Petun-sé de France fait un peu de feu, frappé avec l'acier ; & pour trancher le mot, ce Petun-sé est le Feld spath des Auteurs ; c'est à-dire, un Quartz irrégulier. On en trouve en quantité dans les roches de Granite, en Allemagne, & particuliérement au Hertrey, près d'Alençon, lieu où il se trouve aussi une espece de Kaolin, qui, en Chine, est la seconde matiere de leur porcelaine. On trouve aussi dans les Vosges une pierre verdâtre qui participe beaucoup des propriétés du Petunsé de la Chine. *Voyez* KAOLIN.

PETZCOALT, est un serpent du Mexique, long de quatre pieds & demi, gros à proportion : il a le dessus du corps jaune, mêlé d'un peu de rouge, couvert de grandes écailles, taillées en losanges, unies, & glissantes au toucher : les écailles transversales du ventre sont mélangées de roux & de jaune ; sa tête est garnie d'amples & fortes écailles relevées en bosse : ses yeux sont beaux & très grands. Cette espece de serpent se tient caché dans des creux d'arbres d'où il épie sa proie, & fond rapidement dessus, quand elle se présente. Il n'est pas rare, dit Seba, de voir deux ou trois de ces serpens viser au même butin.

PEUPLIER, *Populus*. Le Peuplier est un grand arbre dont il y a trois especes principales ; savoir, le *Peuplier blanc*, le *Peuplier noir* & le *Peuplier Tremble* désigné ordinairement sous le seul nom de *tremble*.

Il y a des peupliers qui ne portent que des fleurs mâles ; ceux qui portent des fleurs femelles donnent du fruit.

Les fleurs mâles sont toutes composées d'étamines, &

Digitized by Google

attachées sur un filet commun ; elles forment par leur assemblage un chaton écailleux.

Les fleurs femelles sont pareillement disposées en chatons écailleux, différens de ceux des fleurs mâles, en ce, qu'au lieu des étamines, on y trouve, le long du filet, des pistiles auxquels succedent des capsules à deux loges dans lesquelles on voit des semences aigrettées.

Les feuilles de la plupart des peupliers sont rondes ou rhomboïdales, & attachées à de longs pédicules : elles sont posées alternativement sur les branches.

Le *Peuplier blanc à grandes feuilles*, ou *Grisaille de Hollande*, ou *Ypreau*, ou *Franc-Picard à grandes feuilles*, & le *Peuplier blanc à petites feuilles*, ont les feuilles velues & extrêmement blanches par dessous, d'un verd brun par dessus. Ces especes de peupliers croissent avec une extrême vivacité dans les lieux aquatiques : ils viennent cependant bien dans les terreins assez secs. Nous en avons planté entre de gros ormes, dit M. Duhamel, pour remplir des places vuides ; & ils y ont bien réussi, ce qui n'est pas un médiocre avantage.

On donne aussi le nom d'*Ypreau* ou de *Blanc de Hollande* à un orme à larges feuilles.

Le premier nous est venu de la Ville d'Ypres. Les Parisiens donnent le nom d'*aubel* ou d'*orme blanc*, au peuplier blanc.

Les *Peupliers noirs* ne peuvent faire de grands arbres que dans les terreins humides ; ils se plaisent singuliérement sur les berges des fossés remplis d'eau. Il y a une espece de peuplier noir qui n'est qu'une variété de l'espece précédente, dont les feuilles sont dentelées plus profondément & ondées sur les bords : on cultive cette espece dans les vignes pour l'employer en place d'osier : c'est pour cette raison, & assez mal à propos qu'on l'appelle *Osier blanc*. On l'étête fort bas, & on coupe tous les ans ses rejets. Il y a une autre espece de peuplier noir, dont les feuilles ressemblent assez à celles du précédent, & qui vient de Lombardie : cette variété donne des arbres qui forment de belles pyramides ; & ces arbres réussissent parfaitement dans les lieux marécageux.

Il y a encore une autre espece de peuplier noir, qu'on

Digitized by Google

nomme auſſi *Tacamahaca* : ſes boutons répandent un baume très odorant; ce qui lui a fait auſſi donner le nom de *Baumier*. Cette eſpece d'arbre aime l'humidité; mais il demande auſſi une expoſition chaude; & il craint les trop grands hivers : cependant placé dans un jardin bas, M. Duhamel lui a vu paſſer l'hiver de 1754, qui a fait périr beaucoup d'autres arbres. On le multiplie par marcottes & par boutures.

Les *Peupliers noirs* ont leurs boutons, qui ſont les œilletons ou germes des feuilles, chargés d'un baume dont l'odeur eſt aſſez agréable; (on les nomme *yeux de peuple*, *oculi populi nigræ*): c'eſt pourquoi on fait entrer ces boutons dans quelques baumes compoſés, & dans l'onguent *populeum*; mais il n'y en a point qui en répandent autant & d'une auſſi agréable odeur que celui de l'eſpece à feuilles ovales, ſurnommé *Baumier*. Cette eſpece de peuplier, par rapport au baume qu'il répand, eſt aſſurément préférable à tous les autres pour l'uſage de la Médecine. On tire de ces boutons de peuplier noir une teinture avec de l'eſprit de vin, qui eſt propre à arrêter les anciens cours de ventre : on en fait auſſi uſage pour les ulceres internes. La doſe ordinaire eſt un demi gros ſoir & matin, dans une cuillerée de bouillon chaud. Les feuilles de peuplier noir ſont eſtimées propres à calmer les douleurs de la goutte & des hémorrhoïdes, étant pilées & appliquées ſur la partie malade.

Les *Peupliers trembles* (car il y en a deux eſpeces qui different par la grandeur de leurs feuilles) ont les feuilles preſque rondes, non dentelées, mais ondées ou godronées par les bords; elles ſont ſoutenues par des queues très menues & très ſouples, ce qui fait qu'elles tremblent continuellement, pour peu que le vent les agite : ces arbres ſe plaiſent dans les lieux humides : celui à petites feuilles ſe trouve néanmoins dans des terreins aſſez ſecs; & il y croît à une moyenne grandeur.

L'eſpece de peuplier de la Virginie & de la Caroline ſe fait aiſément reconnoître à ſes jeunes branches relevées de côtes ou arrêtes ſaillantes, & à ſes feuilles très grandes, larges & épaiſſes. Cet arbre pouſſe avec une vigueur

Digitized by Google

extraordinaire dans les terreins bas & humides ; il ſe multiplie aiſément de boutûres.

On fait avec le bois de peuplier blanc des pieces de charpente pour les bâtimens de peu de conſéquence ; les Sculpteurs l'emploient en place de tilleul : & comme il eſt léger, on en fait des ſabots, des talons de ſouliers & des planches pour des fonds d'armoires, &c. qui ſont aſſez bonnes, quand elles ſont à couvert de la pluie. Le bois du peuplier blanc n'eſt pas d'un uſage ſi familier que celui du peuplier noir. On dit que le bois du peuplier noir, lorſque l'arbre eſt vieux, devient propre à faire divers ouvrages de Marqueteries, à cauſe des veines dont il eſt ondé.

Quelques Auteurs prétendent que l'écorce du peuplier blanc a la propriété de faire venir abondamment de bons champignons, ſi on la répand par parcelles dans des terres qui auront été bien fumées auparavant.

Le *Peuplier de Lombardie* dont nous avons parlé plus haut, eſt connu auſſi ſous le nom de *Peuplier d'Italie*. M. Pelé de S. Maurice, de la Société Royale d'Agriculture de la Généralité de Paris, a donné des obſervations ſur cet arbre fort commun en Italie, où il fait un très bel effet. Cette eſpece d'arbre eſt, ſuivant ce qu'il nous en apprend, ſupérieure à tous les autres Peupliers, par le produit qu'on en peut tirer : c'eſt pourquoi nous expoſerons d'après lui, la maniere de le cultiver.

Le Peuplier d'Italie ou de Lombardie, croît en très peu de tems, ſe multiplie très facilement, ne demande ni beaucoup de ſoins, ni beaucoup de dépenſe, &, après quinze ans de plantation, donne à ſon maître un produit conſidérable. A peine les arbres ordinaires commencent-ils à paroître, que ceux-ci n'exiſtent plus : ce ſont des prodiges qu'il faut voir pour ſe le perſuader. On en voit qui au bout de douze ans, ſont de la groſſeur d'un muid, c'eſt à dire, qui ont vingt-ſept à vingt-huit pouces de diametre, groſſeur à laquelle les autres Peupliers ne parviennent que dans l'eſpace de trente ans. Cet arbre eſt plus beau, plus droit, plus facile à employer, que celui de France. Son bois eſt dur, propre

Digitized by Google

à faire des charpentes de toutes eſpeces : on prétend même qu'on peut en faire des mâts de vaiſſeaux. Quelle reſſource pour nous qu'un arbre ſi précieux ! & quel eſt le citoyen qui ne s'empreſſera de le cultiver ! On aſſure que trente arpens de ce bois bon à couper, valent en Italie quatre-vingt ou cent mille livres. En faut-il davantage pour prouver la ſupériorité de cet arbre ſur tous les autres : on peut voir le prompt accroiſſement des ces arbres & leur beauté, en ſuivant les bords du canal de Montargis.

Le Peuplier d'Italie ſe fait encore diſtinguer des autres Peupliers, parceque ſes branches ſortent droit de ſon tronc où elles ſont plus rapprochées, & lui donnent la forme de pyramide, au lieu que dans le Peuplier noir nommé improprement *Oſier blanc*, auquel il reſſemble le plus, les branches ſont pendantes. Les feuilles de celui-ci ſont d'un verd terne, au lieu que celles du Peuplier d'Italie, ſont d'un beau verd foncé : ce dernier devient toujours un arbre bien droit, tandis que l'autre eſt ſouvent tortueux. Quoiqu'il croiſſe beaucoup plus vîte, ſon bois eſt cependant plus dur, & les Menuiſiers lui trouvent une qualité bien ſupérieure au premier.

Le Peuplier d'Italie ſe multiplie avec la derniere facilité, par le moyen des boutures. Avec une branche qui a dix à douze pouces de longueur & un pouce de circonférence, on a un arbre qui en trois ans porte juſqu'à dix-huit pieds de hauteur, & qui dans cet intervalle, produit aſſez de jets pour former une pépiniere.

Lorſqu'on veut en établir une pépiniere, on doit choiſir un terrein gras & frais, mais qui ne ſoit point amandé, parceque les jeunes arbres gagnent toujours à être tranſplantés d'une terre moins bonne dans une meilleure, & que d'ailleurs on auroit à craindre les chancres & les gros vers blancs qu'engendrent le fumier, & qui ravagent les pépinieres. C'eſt à la fin de Février qu'on doit élaguer les Peupliers pour en tirer des boutures : on ne doit prendre que du bois d'un an, celui de deux ans eſt moins bon que le premier. On en coupe l'extrémité en flutte, & lorſqu'on obſerve de laiſſer un bourlet d'é-

Digitized by Google

corce au pied de la bouture, elle en reprend plus facilement, parceque c'eſt de ces bourlets que partent les racines. On trace ſon terrein, on y fait des trous d'un pied de profondeur : on y enfonce la bouture à une profondeur de douze pouces, en obſervant de ne laiſſer au dehors qu'un œil ou deux. On donne de tems à autre des labours à la pépiniere : on ne doit pas retrancher les jets de la premiere année, parcequ'ils donnent de la nourriture au jeune plant. A la troiſieme année, on décharge l'arbre de quelques brins qui croiſſent vers le bas de la tige, & on le nétoye ainſi chaque année en montant. Lorſqu'on retire les arbres de la pépiniere, on peut les planter dans toutes ſortes de terreins, à moins qu'ils ne ſoient trop ſecs ou trop pierreux. Les prés, les vallons, les bords des ruiſſeaux, les terres fraiches & graſſes, paroiſſent leur convenir davantage, ils y deviennent de la plus grande beauté. Une obſervation très importante & générale lorſqu'on plante les arbres, c'eſt de ne les enfoncer tout au plus que d'un pouce de plus qu'ils l'étoient dans la pépiniere : on les voit ſouvent périr par la manie des gens de campagne, qui mettent juſqu'à un pied & demi de terre ſur leurs racines, au lieu qu'il ne doit y en avoir qu'un demi-pied.

Après quinze ou vingt ans de plantation, le propriétaire peut ſe faire un grand produit de ces arbres, car en les débitant en voliches, on peut retirer au moins quarante-quatre livres de chacun. Ainſi il réſulte de tout ce que nous venons de dire, que le Peuplier conſidéré par rapport à ſon agrément, ſon progrès & ſon utilité, eſt pour celui qui le poſſede une ſource abondante de biens. Le produit de ces arbres eſt ſouvent doublé avant que d'autres eſpeces d'arbres aient pu être coupés une ſeule fois.

Les pépinieres où l'on peut trouver des boutures de Peuplier d'Italie, ſont à Montargis, à Nemours, à Moret, à Gron près Sens, & à Monbar. M. le Marquis de Chambray cultive avec ſuccès les Peupliers d'Italie à ſa Terre de Chambray, proche Tillieres en Normandie ; il ſe fait un plaiſir d'en donner des boutures aux perſonnes qui deſirent ſe procurer cet arbre.

Digitized by Google

PHACITE, *Phacites*, eſt le nom que l'on donne à une eſpece de *pierre ovaire*, dont les grains ſont de la grandeur des lentilles. *Voyez* le mot OOLITHES.

PHŒNICOPTERE : *voyez* BECHARU.

PHAISAN : *voyez* FAISAN.

PHALANGE, eſt le nom qu'Aëtius donne à ſix différentes eſpeces d'araignées. Il appelle la premiere *Pagion* qui ſignifie *Pepin de raiſin*, parcequ'elle en a la figure ; elle eſt noire & ronde, elle a la bouche au milieu du ventre, & de petits pieds autour. La ſeconde eſt appellée *Loup*, parcequ'elle chaſſe aux mouches & s'en nourrit ; elle a le corps large & agile : on remarque qu'elle a certaines inciſions vers le col, & la bouche relevée en trois endroits. La troiſieme eſt appellée *Fourmilliere*, parcequ'elle a beaucoup de reſſemblance avec une grande fourmi : elle eſt de couleur de ſuie & a le corps marqueté de petites étoiles, ſur-tout vers le dos. La quatrieme eſt nommée *Cronocolaple* : elle a ſon aiguillon auprès du col, elle eſt verdâtre & longuette, elle ne cherche qu'à piquer vers la tête quand elle attaque quelque animal. La cinquieme eſt appellée *Sclerocéphale*, parcequ'elle a la tête dure comme une pierre ; elle eſt rayée de même que ces petits phalenes qui volent autour de la lumiere. La ſixieme enfin, qu'on appelle *Vermiculaire*, eſt longuette & un peu tachée vers la tête. *Voyez* TARENTULE.

Lonvilliers de Poincy (*Hiſt. Nat. des Antilles*, *c.* 14. *art.* 3.) dit qu'il y a dans les Antilles une ſorte de groſſe araignée, que quelques-uns, à cauſe de ſa figure monſtrueuſe, mettent au rang des phalanges. Leurs pattes étant étendues, forment un cercle qui a plus d'eſpace que le tour de la main. Nous avons dans notre cabinet une de ces phalanges qui a plus de ſeize pouces de circonférence ; elle a un trou ſur le dos qui eſt comme ſon nombril : *voyez* ce que nous avons dit de cette araignée, *p.* 168, *premier volume de cet ouvrage*. Nous ajoutons ici que ſa gueule eſt preſque toute cachée ſous un poil fauve, ce qui fait qu'on a de la peine à la diſcerner. Quand ces phalanges ſont jeunes, leur eſpece de poil eſt d'un gris blanchâtre ; leur corps eſt ſupporté par dix pieds, velus preſque tout autour, & garnis en deſ-

Digitized by Google

ſous de petites pointes écailleuſes, dont elles ſe ſervent pour s'accrocher par-tout où elles grimpent ; le bout des pieds eſt auſſi muni d'une corne noire, fourchue & dure : tous ces pieds tiennent à la partie platte du corps & ont quatre jointures chacun : ces pieds vont en grandiſſant du premier au dernier. On a bien de la peine à diſtinguer les yeux de ces animaux, tant ils ſont petits : ces phalanges vivent de mouches.

Dans les mêmes Iſles, on donne auſſi le nom de phalanges à ces groſſes mouches cornues, dont nous avons parlé à la ſuite de l'article MOUCHE.

PHALANGE, *Phalangium*, eſt une plante dont on diſtingue trois eſpeces. La premiere pouſſe une tige non rameuſe, haute d'un pied, ronde, ferme, ſoutenant en ſa ſommité des fleurs compoſées chacune de ſix feuilles, diſpoſées en étoile, de couleur blanche : à cette fleur ſuccéde un fruit arrondi, diviſé en trois loges, qui renferment des ſemences anguleuſes & noires : ſes racines ſont fibrées. La ſeconde eſpece eſt rameuſe. La troiſieme, que l'on regarde comme un faux Aſphodele des Alpes, pouſſe des feuilles étroites, vertes, dures, ſemblables à celles de l'iris, d'un goût un peu amer : il s'éleve d'entre elles une tige haute d'un pied & demi, grêle & revêtue de quelques feuilles, portant en ſa ſommité un épi de petites fleurs à ſix feuilles, étoilées, pâles ou de couleur herbeuſe. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccede des fruits comme aux eſpeces précédentes.

Toutes les eſpeces de Phalanges, dit Lémery, croiſſent, pour l'ordinaire aux lieux aquatiques & montagneux, proche des ravines d'eau : on les eſtime propres contre les morſures des ſerpens, contre les piquures des ſcorpions, des Phalanges, & pour chaſſer les vents, étant priſes en décoction dans du vin.

PHALÊNE. Les Naturaliſtes donnent ce nom à toutes les eſpeces de papillon qui ne volent que ſur le ſoir & pendant la nuit à la clarté d'une lumiere ; ce qui fait qu'on les appelle auſſi *Papillons nocturnes*. Voyez *ce que nous en avons dit au mot* PAPILLON, pour ce qui les diſtingue des *Papillons diurnes*, ou *Papillons de jour*.

Digitized by Google

PHARMACITE ou AMPELITE, eſpece de terre noire bitumineuſe. *Voyez au mot* CRAYON NOIR.

PHASÉOLE. *Voyez* HARICOT ORDINAIRE.

PHILANDRE *Voyez* DIDELPHE.

PHOCAS. Cet animal nous paroit être le même que le veau marin, ou le bœuf de mer, ou le tigre marin, ou le loup marin des Auteurs : il n'eſt au plus qu'une variété du *Loup marin*. Voyez *ce mot*.

Le Phocas, que les habitans du Cap de Bonne-Eſpérance nomment improprement *Chien marin*, eſt une eſpece d'amphibie vivipare, dont le caractere, dit M. Briſſon, *p.* 229, eſt d'avoir ſix dents inciſives à la mâchoire ſuperieure, & quatre à l'inferieure ; à chaque pied cinq doigts onguiculés, joints enſemble par des membranes ; les pieds poſterieurs tournés en arriere : cet animal habite plus la mer que la terre. Il a quatre dents canines ſemblables à celles des chiens, ſavoir une de chaque côté à chaque mâchoire : le nombre de ſes dents molaires n'eſt pas conſtant.

Le Phocas a, depuis le bout du muſeau, juſqu'à l'origine de la queue, environ quatre pieds de long ; la mâchoire ſuperieure plus longue que l'inferieure : l'ouverture de ſa gueule eſt moyenne : ſes dents ſe ſerrent les unes contre les autres, elles ſont pointues, dures & blanches : ſon muſeau eſt oblong & garni de mouſtaches très roides, & courbées en arriere : ſes yeux ſont grands & enfoncés profondément dans leur orbite : on ne lui reconnoît point d'oreilles extérieurement, mais à leur place il y a des trous par leſquels il entend : ſa tête eſt petite & reſſemble à celle d'un chien à qui on a coupé les oreilles près de la tête : il a les narines du veau terreſtre : ſon col eſt allongé & il peut le retirer : ſa poitrine eſt large : le reſte de ſon corps, juſqu'aux pieds de derriere, qui ſont à l'extrémité de l'animal, va en diminuant : ſes jambes ſont tout-à-fait ſous la peau, il n'y a que les pieds qui paroiſſent : ceux de devant ont quatre pouces de long & ceux de derriere neuf pouces ; ils ſont entierement garnis du même poil que le corps, & gros comme le poignet d'un homme, ſur-tout dans la partie d'en bas : tous leurs doigts ſont joints enſemble par de fortes mem-

Digitized by Google

branes & armés de cinq ongles, forts, noirs & très piquans : ſa queue a deux pouces & demi de long & eſt platte horiſontalement : ſa peau eſt dure ; tout ſon corps eſt couvert de poils courts, roides, d'un gris brillant & marqué d'un nombre de taches noirâtres, tant en deſſus qu'en deſſous : le ventre eſt d'un blanc ſale. Tel eſt le Phocas, qui eſt dans notre collection d'animaux : on dit qu'il y en a auſſi de tout-à-fait noirs. On trouve cet animal dans la mer, & quelquefois à terre. Geſner dit qu'il frequente plus le rivage que la haute mer, nous en avons cependant vu prendre un à la diſtance de vingt-ſept lieues du rivage. Ses jambes de derriere, quoiqu'ayant les doigts des pieds onguiculés, lui ſervent plus commodément à nager qu'à marcher. Lorſque le Phocas eſt dans l'eau, & qu'il y a excité des mouvemens d'impulſion avec ſes jambes poſtérieures faites en rames, on remarque qu'il réunit longitudinalement ces membres, de maniere à ne leur donner que la figure d'une queue de poiſſon fourchue mais perpendiculaire : cet animal eſt ſi gros & a les jambes ſi courtes, que lorſqu'il eſt couché, la rondeur du ventre les empêche preſque de toucher à terre, cependant il ne laiſſe pas que de s'en ſervir & de ſe traîner plus vîte qu'on ne croiroit : ſes griffes ſont dangereuſes, parcequ'elles ſont très pointues.

Anderſon dit que dans le détroit de Davis, ces animaux parviennent à la longueur de dix pieds ou environ : ils ont, dit-il, entre la chair & la peau, quatre doigts d'épaiſſeur, d'une graiſſe qui donne de fort bonne huile. Ce même Naturaliſte du Groënland, qui nomme auſſi le Phocas *Chien de mer*, dit que ſa peau eſt fort recherchée, & que l'on équipe tous les ans quelques petits bâtimens pour leur faire la chaſſe : ces eſpeces de chaſſeurs marins portent le nom de *Robben-ſchlagers*, qui ſignifie *Batteurs de chiens de mer*, parcequ'ils les ſurprennent ſur la glace quand ils dorment : ils les tuent à coups de bâton en les frappant ſur le nez, où ces animaux ſont fort ſenſibles ; d'autres fois ils les percent à coups de lance. Ces animaux ſont d'une reſſource infinie pour les habitans Sauvages du détroit de Davis ; la chair leur ſert de nourriture ; le ſang de medecine ; la

Digitized by Google

peau d'habillement & de cordages pour les bateaux; les tendons & les inteſtins, de vitrage, de voile, de fil à coudre & de ficelle à lier; les os, de toutes ſortes ſortes d'uſtenſiles de ménage & de chaſſe. M. Heidenreich, Voyageur royal pour la découverte des mines de la Siberie & de la Tartarie, dit qu'on trouve dans le Lac de Beickal, qui eſt d'eau douce, des Phocas, qui, dans le tems des gelées, ſavent adroitement pratiquer çà & là des ouvertures dans la glace, pour en ſortir & pour y rentrer ſelon leurs beſoins, ne pouvant pas toujours vivre ſous l'eau. Les habitans voiſins de ce lac les tirent avec des harpons à trois crochets, & ils ne ſe ſervent dans leurs lampes que de l'huile tirée de cette graiſſe. Il ne nous doit plus paroître incroyable que cet animal marin puiſſe vivre dans l'eau douce, tout Paris en a été témoin depuis quelques années, ayant eu occaſion d'en voir un que l'on montroit aux Foires, & que l'on conſervoit dans des cuves.

Denys, dans ſa *Déſcript. des côtes de l'Amériq. ſeptentrionale*, *Tom.* 1, *pag.* 64. dit que les jeunes Phocas ſont plus gras que les vieux, & que l'huile des premiers eſt auſſi bonne à manger & à brûler que l'huile d'olive, n'ayant aucune mauvaiſe odeur. Ce même Auteur, (*T.* 11, *C.* 17.) fait mention d'une petite eſpece de ce même poiſſon, dont la chair fait les délices des Sauvages, de même que l'huile avec laquelle ils s'embaument auſſi les cheveux: cependant la chair de cette eſpece d'animal eſt molle & graſſe, & elle ſe fond entre les mains quand on l'y tient long-tems, tant elle eſt huileuſe.

Le Phocas, ou Veau marin, ſe nomme en Languedoc, *Vedel de mar*; en Italie, *Vechio marino*. Rondelet dit que cet animal vient faire ſes petits à terre, mais qu'il ne peut pas vivre long-tems ſans retourner à la mer, & y prendre ſa nourriture: il dit auſſi que ſes épaules ſont jointes par quatre muſcles. Le mâle a le membre génital long, & les femelles ont une fente comme les Raies: elles allaitent leurs petits, & en font un, deux ou trois au plus: au bout de douze jours, les meres menent les petits à la mer, pour les accoutumer peu-à-peu à nager. Le Veau marin vient ſouvent dormir à terre, il ron-

Digitized by Google

fle ſi haut, qu'il fait un bruit pareil à celui du Veau terreſtre quand il beugle : ſa langue eſt comme fendue ou fourchue par le bout. Dans la mer de Feroë, le Phocas, dit P. J. Debes, a ſa retraite dans les cavernes des rochers ; on peut, avec de petites barques, entrer dans ces antres étroits, pour le ſurprendre & le tuer ainſi que ſes petits : les vieux eſquivent le coup de maſſue, & échappent ſouvent aux Pêcheurs ; mais pour peu qu'on les frappe ſur la tête, ils tombent & préſentent la gorge au couteau. On en égorge quelquefois de cette maniere, juſqu'à cinquante dans un jour. Debes dit, que pour donner la chaſſe à ces animaux, il faut être armé de perches, de gros bâtons, & de torches allumées ; les jeunes ne ſont pas difficiles à tuer.

PHOCENE, eſt un poiſſon cétacée des Anciens, que les Modernes nomment *Marſouin*. Voyez *ce mot*.

PHŒNICOPTERE ou FLAMAND, ou FLAMBANT. *Voyez* BECHARU.

PHOLADE : c'eſt un coquillage multivalve, que l'on appelle *Pitaut* en Normandie, *Dail* en Poitou & dans l'Aunis, *Datte* à Toulon, & *Piddochs* en Angleterre. Les Anciens ont nommé ce coquillage *Pholas* : il meurt dans le premier trou qu'il a habité après ſa naiſſance, ſans en être jamais ſorti pendant ſa vie : auſſi le caractere générique des Dails ſe tire-t-il de leur habitude à ſe cacher dans les pierres, & à y creuſer eux-mêmes leurs ſépulchres. On en trouve quelquefois vingt dans un même bloc de pierre ; & Rondelet dit qu'ils ne ſont pas rares ſur le rivage d'Ancône.

On en diſtingue deux eſpeces fort communes, ſur les côtes d'Aunis & d'Angleterre. La coquille du Dail eſt compoſée, dit M. d'Argenville, de trois pieces, dont deux ſont ſemblables, égales, blanches, & fort grandes par rapport à la troiſieme ; celle-ci eſt poſée auprès du ſommet des deux autres, & elle remplit un petit eſpace, qui reſteroit vuide entre elles. On en diſtingue encore quelquefois deux autres petites, qui ſont attachées par des ligamens au dos de la coquille, & qui tombent ſitôt que le Dail eſt mort, ce qui arrive quand il ſort de la mer : cette coquille a encore une ſorte d'opercule cartilagineux. Ce coquillage, qui eſt long de quatre pou-

Digitized by Google

ces, habite ordinairement dans une banche ou pierre assez molle; son trou est une fois plus profond que sa coquille n'est longue: la figure de ces trous approche d'un cône tronqué, excepté qu'ils sont terminés par une surface concave & arrondie. M. de Réaumur, (*Mem. de l'Acad. des Scien. 1712, pag. 126 & suiv.*) dit qu'il n'y a gueres de mouvement progressif, plus lent que celui du Dail: muré comme il est dans son trou, il n'avance qu'en s'approchant du centre de la terre: le progrès de ce mouvement, est proportionné à celui de l'accroissement de l'animal; à mesure qu'il augmente en étendue, il creuse son trou, & descend plus bas: son outil est la partie charnue, située près du bout inférieur de la coquille, elle est faite en losange, & assez grosse par rapport au reste du corps.

La Pholade qui se trouve à Toulon, est très différente de la précédente: elle n'a que deux pieces ou écailles, de couleur rousse; sa figure est cylindrique & épaisse, & si ressemblante à certaines Moules, qu'elle paroît n'en différer que parcequ'elle se trouve enfermée dans une pierre très dure: sa chair est excellente à manger: ses valves ferment exactement dans les deux extrêmités.

Les Dails, selon M. d'Argenville, ne sont jamais, quoique tirés de la pierre, fermés par leurs extrêmités; leur superficie extérieure est toujours la même, elle ressemble à une lime, sur-tout vers la tête. Ne seroit-ce pas-là les armes dont les Dails se serviroient pour percer les pierres & aggrandir leurs sépulchres, à mesure qu'ils grossissent? Il sort du milieu des écailles, un long tuyau épais, & partagé en deux cloisons inégales; dont un trou sert à l'animal pour vuider ses excremens, l'autre à respirer & à prendre de la nourriture. Quand la Pholade a pris trop d'eau, elle la rejette avec violence. M. de Réaumur n'a pu trouver que trois pieces aux Pholades de nos Côtes.

PHOLADITE, est la coquille précédente devenue fossile.

PHOLIDOTE, espece de *Lézard écailleux*. Voyez *ce mot*.

PHOSPHORE, nom qu'on donne aux corps qui paroissent lumineux dans l'obscurité. Il y a des Phospho-

Digitized by Google

res naturels, & d'artificiels : les premiers ſont, le Bois pourri, le Poiſſon puant, les yeux du Chat, le Ver luiſant, le porte-lanterne d'Amérique, la mer lumineuſe, la chair, le ſang, les cheveux, les écailles, les cornes, la farine, & une infinité d'autres matieres provenues des plantes & des animaux ; mais particuliérement les urines ſont propres à devenir noctiluques. C'eſt ainſi qu'au moyen de l'Art, on produit auſſi des Phoſphores ; il ſuffit de chauffer ou de frotter les diamans, de calciner la pierre de Boulogne, de verſer de l'eſprit de nitre ſur de la craie, de cuire de l'alun avec du miel, d'évaporer l'urine, &c. Les Phoſphores, produits par ces dernieres opérations, ſont d'autant plus ſinguliers, qu'on peut en allumer de l'amadoue, brûler du papier, écrire des lettres de feu, s'en ſervir ſur mer pour s'expliquer tacitement d'un vaiſſeau à l'autre durant l'obſcurité, ou pour faire connoître de la même maniere les beſoins d'une Place aſſiégée, à ceux avec leſquels on ſeroit convenu de la ſignification de certains caracteres. M. Dufay, dit que la pierre à plâtre, les marbres, & toutes les pierres calcaires, même les bols calcinés, produiſent auſſi de la lumiere dans l'obſcurité : mais entre les pierres phoſphoriques, la pierre de Boulogne tient le premier rang. L'on trouve encore, près de Stockholm, une eſpece de terre, qui, frottée dans un endroit obſcur, donne de la lumiere ; il n'y a perſonne qui ait encore fait ſur cette terre les recherches néceſſaires pour ſavoir à quelle eſpece on doit la rapporter.

PHRYGANÉ, *Phryganea*, nom générique que l'on donne, d'après M. Linnæus, à pluſieurs eſpeces de Mouches aquatiques, parmi leſquelles on range l'Hémerobe. On appelle *Phryganion* ou *Charrée*, une eſpece de ver aquatique, de mer ou de riviere, qui a la couleur d'une cendre leſſivée : des Pêcheurs s'en ſervent pour amorce.

PHRYGIENNES. On appelle ainſi certaines mouches, qui doivent leur naiſſance à un ver qu'on voit en Phrygie. (*Charleton exercit.*)

PHYLLIREA. *Voyez* FILARIA.

PHYTOLITHE. Les Naturaliſtes donnent ce nom aux plantes pétrifiées : on dit *Phytotypolithes*, quand elles ne ſont qu'en empreintes.

Digitized by Google

PIATS ou PIOTS, ſont les petits de la Pie : *voyez ce mot.*

PIC, *Picus*, nom donné à un genre d'oiſeaux, qui comprend auſſi les Grimpereaux : *voyez ce mot.*

Le caractere des Pics, eſt d'avoir de forts muſcles aux cuiſſes, des pieds ſolides, fournis de deux doigts devant, & de deux derriere, qui ſont armés d'ongles crochus & pointus, qui leur ſervent à monter le long des arbres. Ces oiſeaux ne paroiſſent faire leur nourriture que d'inſectes, d'œufs de fourmis, d'artiſons, de vers de bois, ſur-tout de la belle chenille du ſaule, nommée *Coſſus*. Ils font des trous dans les arbres avec leur bec, qui eſt fort droit & un peu anguleux : c'eſt dans ces trous d'arbres, qu'ils ont faits ou qu'ils ont trouvés tout faits, que ces oiſeaux ſe retirent : leur langue eſt longue, munie au bout d'un aiguillon offeux & dentelé, qui leur ſert à piquer & à enlever la chenille & les autres divers inſectes. On diſtingue,

1° Le PIC VERD ORDINAIRE, *Picus Martis*. Cet oiſeau, que l'on nomme auſſi *Pimart* ou *Pleu-pleu*, eſt très facile à connoître parmi les autres de ſon eſpece, tant par ſa grandeur que par ſa couleur verte. Ce Pic verd a quatorze pouces de longueur, depuis la pointe du bec juſqu'à l'extrêmité de la queue ; ſon envergeure eſt de vingt pouces : ſon bec eſt long d'environ deux pouces, noir, dur, fort & triangulaire, un peu émouſſé par le bout; l'iris eſt en partie blanche & en partie rougeâtre; ſa langue étendue, a ſix pouces de longueur : il a le haut de la tête cramoiſi, ou couleur de vermillon, tacheté de noir ainſi que le contour des yeux ; il ſe trouve ſous ce noir de chaque côté, une autre tache rouge particuliere au mâle : la gorge, la poitrine & le ventre, ſont d'un verd pâle ; le dos, le col, & le moindre rang des plumes couvertes des ailes, ſont verds ; les grandes pennes de l'aile d'un blanc verdâtre : le croupion eſt d'un jaune pâle ; le deſſous de la queue rayé de lignes brunes tranſverſales : les plumes de la queue ſont en partie d'un verd pâle, mêlées de noir, & très fortes ; elles ſemblent comme fourchues par leurs pointes qui ſont noirâtres : les pattes & les doigts ſont de couleur de plomb, les ſerres griſes brunâtres; les jambes ſont très courtes.

Digitized by Google

Cet oiſeau ſe met quelquefois à terre près des fourmillieres, pour chercher ſa nourriture.

Cette ſorte de Pic pond cinq à ſix œufs à la fois, & on a trouvé ſix petits enſemble. Cet oiſeau, qui ſe poſe ſouvent à terre, a une façon de vivre ſinguliere; il eſt muni d'inſtrumens ou d'organes qui lui ſont propres & particuliers: n'y eût-il que ſa langue, qui outre ſa longueur, eſt armée de petites pointes, & toujours enduite de glu vers ſon extrêmité; enfin, l'appareil du bec, des ongles, & leur diſpoſition, tout lui eſt utile, & a rapport à ſa maniere de chaſſer & de ſe nourrir. Il tire ſa ſubſiſtance des petits vers ou inſectes qui vivent dans le cœur de certaines branches, & plus communément ſous l'écorce du vieux bois, même ſous l'écorce des plus groſſes buches flottées: il eſſaie, par de forts coups de bec qu'il donne le long des branches, les endroits qui ſont cariés & vuides; il s'arrête où la branche ſonne creux, & caſſe avec ſon bec l'écorce & le bois, après quoi il avance ſon bec dans le trou qu'il a fait, & pouſſe une ſorte de ſifflement dans le creux de l'arbre, pour détacher & mettre en mouvement les inſectes qui y dorment; alors il darde ſa langue dans le trou, & à l'aide des aiguillons dont elle eſt hériſſée, & de la colle dont elle eſt poiſſée, il emporte ce qu'il trouve de petits animaux pour s'en nourrir. C'eſt dans Willughby & Aldrovande, qu'il faut conſulter l'hiſtoire, la figure des muſcles & des cartilages qui ſervent à mouvoir la langue du Pic verd. *Voyez* auſſi les Obſervations ſur les mouvemens de la langue de cet oiſeau, par M. Mery, dans les *Mémoires de l'Acad. des Scienc. ann.* 1709, *pag.* 85.; obſervations beaucoup plus exactes que celles de Mrs. Borelli & Perrault.

Le Pic verd a le teſticule droit rond, & le gauche oblong; ſon bec eſt ſi dur & ſi fort, qu'on l'entend ſouvent dans les forêts, frapper contre les vieux chênes, les hêtres, les charmes & les peupliers: c'eſt là qu'avec le tems il fait des trous auſſi bien arrondis que ceux que fait le Géometre avec ſon compas. Le vulgaire dit que quand le Pic verd a donné quelques coups de bec à un arbre, il va auſſi-tôt de l'autre côté, pour voir s'il eſt percé d'outre en outre; mais c'eſt une erreur, car ſi l'oiſeau

Digitized by Google

ſeau tourne autour de l'arbre, c'eſt plutôt pour y prendre les inſectes qu'il a mis en mouvement. Le Pic verd vole lentement, cependant quand il eſt pourſuivi par l'Epervier ou par l'Emerillon, il précipite ſon vol en criant de toutes ſes forces.

On mange rarement la chair du Picverd, parcequ'elle eſt trop fibreuſe, dure & coriace : cependant à Boulogne on en vend pendant tout l'automne au marché, ſaiſon où cet oiſeau eſt fort gras. En Médecine on eſtime le Pic verd apéritif & propre à aiguiſer la vue.

2°. Le PIC VERD TRÈS GRAND, *Picus viridis maximus*, il ne differe du précédent que par ſon bec qui eſt courbé, & par ſon volume qui égale celui d'une petite poule : ſes ailes ſont tachetées.

3°. Le GRAND PIC VERD BIGARRÉ. *Picus varius major* : il a le bas du ventre ſous la queue d'un beau rouge, le plumage des machoires eſt blanc, celui de la tête eſt noir, ainſi que le dos : le reſte du plumage eſt aſſez ſemblable à celui du Pic verd vulgaire, excepté qu'il eſt tacheté de lignes noires & de points blancs. Le *petit Pic verd bigarré*, ne differe du précédent que pour la grandeur. En donnant de ſon bec dans la fente du bois, ou en frappant contre l'arbre avec vivacité çà & là, ſes coups redoublés forment un ſon qu'on entend de fort loin. Il a une tache rouge ſur la tête : cet oiſeau ſemble être le même que le Cul-rouge ou le Pic rouge, ou l'Epeiche. Des Ornithologiſtes citent encore un autre petit Pic verd bigarré, qui n'eſt que de la grandeur du Moineau domeſtique. M. Linnæus en cite auſſi un dans les Actes de Stockholm, *ann.* 1740. *p.* 222, qui ſe trouve en Suede dans les montagnes de Dalécarlie.

4°. Le PIC DE MURAILLE, *Picus muralis*, cet oiſeau qui eſt l'échelette de Belon, ne ſe trouve gueres qu'en Auvergne, où on le nomme *Ternier* : autant les Pics verds aiment à monter le long des arbres, autant celui-ci grimpe le long des murailles ; ſes ailes ſont marquées de rouge comme celles d'un papillon ; ſa queue eſt courte & noire, ainſi qu'une partie de ſes ailes : il a le bec & la tête comme l'Etourneau, le dos, le col & la tête de couleur cendrée ; c'eſt un oiſeau gai, volage, il

Digitized by Google

est gros comme le Merle, il se fait entendre de loin ; sa voix est forte & mélodieuse : il ne peut rester en place, ni perché, mais pendu par ses griffes & sur sa queue à la maniere des Pics verds ; il vole en battant des ailes, & ordinairement seul ou avec un autre : sa nourriture consiste en mouches & en araignées, il fait ses petits dans des trous de murailles.

5°. Le GRAND PIC NOIR, *Picus niger maximus nostras*, cet oiseau est le Grimpereau noir d'Albin. *Voyez* l'article GRIMPEREAU.

6°. PICS ÉTRANGERS : on distingue, 1°. celui qui a le bec d'un blanc d'ivoire, une crête rouge, tout le reste du plumage blanc mêlé de noir : 2°. le Pic doré : 3° celui qui a le ventre rouge : 4°. le Pic velu, c'est-à-dire, qui a le long du dos des plumes velues : 5°. le Pic à ventre jaune : 6°. le Pic grivelé, il est très petit & ressemble assez au Pic velu : 7°. le Pic varié de Bengale ; ses couleurs, qui sont agréablement distribuées, tirent sur le gris, le noir, le blanc, le rouge, & le jaune.

Il y a quantité d'autres oiseaux qui approchent des Pics, & que l'on reconnoîtra facilement par les caracteres génériques que nous avons exposés au commencement de cet article. Le Torche-pot est aussi une sorte de Pic. *Voyez* TORCHE-POT.

PICAREL, *Smaris*, est un petit poisson de mer, blanc, à nageoires épineuses : on le nomme à Marseille *Haret*, comme qui diroit *petit hareng*, parcequ'ayant été fumé, comme les autres harengs, il pique la langue quand on le mange : c'est une espece de petite Mendole blanche. Ce poisson est de la longueur du doigt, il a le museau pointu, le milieu du corps marqué des deux côtés de taches noires ; ses traits sont argentés & dorés : on le nomme à Antibes *Garon*. Les Pêcheurs le salent & le mettent à l'air pour dessécher ; il y en a qui le font tremper & dissoudre dans le sel, pour faire la sausse que l'on appelle *Garum*. Lemery dit que ce poisson excite le lait aux nourrices ; & qu'il est propre contre le venin du scorpion & du chien enragé : ce même Auteur dit que le nom latin *Smaris* dérive d'un mot grec qui exprime sa blancheur ; de-là vient, ajoute-t il, qu'on appelle en latin les hommes pâles, *Smarides*.

Digitized by Google

PICHOT, nom que l'on donne en Provence au Cerisier : *voyez* CERISIER.

PICHOU, eſt une eſpece de Chat Putois qui ſe voit à la Louiſiane. M. le Page du Pratz dit qu'il eſt auſſi haut que le Tigre, mais moins gros ; ſa peau eſt très belle : heureuſement qu'on y en trouve peu, car cet animal chaſſe auſſi bien la volaille des baſſe-cours, que les animaux des bois.

PIC-VERD : *voyez* à l'article PIC.

PIE : *Pica*, eſt un genre d'oiſeaux, qui approche de celui des Corbeaux par le bec, les pieds & les ongles : on en diſtingue pluſieurs eſpeces que nous citerons après avoir donné l'hiſtoire de la Pie ordinaire.

1°. La PIE VULGAIRE, *Pica varia caudata*. Cet oiſeau, qui eſt fort commun par-tout, a depuis le bout du bec, juſqu'à l'extrémité de la queue, dix huit pouces de longueur ; le bec long d'un pouce & demi, noir, gros & fort ; la machoire ſupérieure un peu recourbée, ſaillante & pointue ; les narines un peu barbues ; la langue fourchue, noirâtre & ſemblable à celle du Geay ; l'iris de couleur de noiſette pâle ; la tête, le col, la gorge, le dos, le croupion, & le bas ventre, de couleur noire ; le bas du dos près du croupion, griſâtre ; la poitrine & les côtés blancs, ainſi que les premieres plumes de l'aile ; les ailes petites à proportion de la grandeur du corps ; la queue & les grandes plumes des ailes ornées de très belles couleurs mêlées de verd, de pourpre & de bleu, mais ſeulement aux barbes extérieures. Le pennage de l'aile eſt taché de blanc du côté des tuyaux : la queue qui eſt faite en coin, a les deux plumes du milieu plus longues que les autres : les pieds & les ongles ſont noirs ; enfin cet oiſeau reſſemble aſſez bien au Choucas, ſi l'on en ôte le blanc & la longueur de la queue : & Belon dit que ſi la Pie n'avoit pas le deſſous du ventre blanc ainſi que le coin des ailes, il ne ſeroit pas facile de la diſtinguer de la Corneille, elle en a le geſte & la façon de vivre.

La Pie eſt un oiſeau fort babillard qui apprend à articuler des paroles. Cet oiſeau fait ſon nid ſur les arbres les plus élevés & les plus inacceſſibles avec une grande adreſſe, le garniſſant d'épines en toutes ſes ſurfaces, &

Digitized by Google

n'y laiſſant qu'un trou fort étroit pour l'entrée : *voyez* ce qu'en dit Aldrovande. Cet oiſeau pond à chaque couvée cinq ou ſix œuf, quelquefois huit, chargés de taches noires : il ſe nourrit des mêmes alimens que la Corneille ; il ſe jette ſur les moineaux & autres petits oiſeaux, & les mange. On ſait que ſon tempérament carnacier le porte à détruire, non-ſeulement le gibier de vol, mais même les petits lapereaux & levrauts : il mange auſſi les œufs des autres oiſeaux, & notamment ceux du Merle, dont le nid eſt ordinairement mal caché. La pie a cela de particulier, qu'elle devient chauve tous les ans pendant la mue.

Nous avons dit que la Pie a beaucoup de babil, ſurtout quand on lui a coupé le filet, & qu'on la tient en cage : elle n'a pas moins d'inſtinct, privée ou ſauvage. Quand elle eſt raſſaſiée, elle va cacher adroitement ce qui lui reſte de proviſion, pour les beſoins à venir ; elle aime à voler la vaiſſelle d'argent, & l'on doit s'en méfier. Elle eſt d'un tempérament chaud & laſcif : elle fait l'amour dès le mois de Février & pond dans le printems : rien d'auſſi original que de la voir en colere contre les Corneilles ou même les oiſeaux de proie qui approchent de ſon nid : elle les attaque toujours & les pourſuit en criant ſans ceſſe, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien éloignés : ſi on lui déniche de bonne heure ſa premiere couvée, elle en fait une ſeconde.

La Pie marche en ſautant & remue perpétuellement la queue ; elle eſt aſſez hardie pour manger dans les auges des pourceaux, qui ſouffrent volontiers qu'elle monte ſur leur dos pour y manger les poux qui les déſolent.

On trouve dans les *Ephemer. d'Allem. Decur. II. Ann. IV. append.* 210. une obſervation rapportée par le Docteur Paullini ſur une Pie femelle, d'ailleurs très ſaine ; qui tous les mois à la nouvelle lune rendoit pendant deux ou trois jours du ſang aſſez copieuſement par en bas, à quoi il ajoute, qu'il a quelquefois remarqué de ſemblables purgations menſtruelles dans des jumens, dans des truies & dans des brebis ; puis il finit par obſerver qu'un de ſes confreres a vu un Paon, qui à chaque mois dans le décours de la lune, rendoit par

Digitized by Google

l'anus une pelote glaireuſe, qui en dedans ne contenoit qu'une infinité de petits grains de ſable que l'oiſeau avoit avalés.

La Pie porte différens noms en France ſuivant les Provinces; le plus général eſt celui d'*Agaſſe*: on l'appelle auſſi *Dame Jaquette* ou *Margot*.

Le nom de *Pica* n'eſt pas particulier, dit Lemery, à la Pie. Il lui eſt commun avec une maladie qui arrive ſouvent aux filles & aux femmes. C'eſt, dit-il, un appetit dépravé qui les excite à manger en ſecret des ſubſtances incapables de nourrir, & qui peuvent leur produire des obſtructions fortes, des pâles couleurs, &c. Ces ſubſtances ſont du plâtre, du charbon, de la cendre, de la craie, de la cire, du poivre, &c.

La chair de la Pie n'eſt guéres d'uſage en aliment, étant dure & coriace: on en fait ſeulement des bouillons, qui ſont d'un bon ſuc & nourriſſans. Les gens de la campagne mangent volontiers les petits. En Medécine la Pie eſt eſtimée propre pour l'épilepſie, la manie & la mélancolie, & ſur-tout pour la foibleſſe de la vue. Quelques Auteurs vantent beaucoup la Pie mangée en ſubſtance, ſoit rotie, ſoit bouillie.

Les *Pies étrangeres* ſont, 1°. celle de *Bengale*. Elle n'eſt pas plus grande qu'un *Mauvis*. Les originaires du pays l'appellent *Dials-Birds*, c'eſt-à-dire, *Oiſeau du cadran ſolaire*. 2°. La *Pie* du Mexique, qui a une boſſe ſur le bec, un cri plaintif & ſemblable à celui des étourneaux. 3°. La *Pie* du Breſil, dont les couleurs ſont très joliment diverſifiées. Son plumage inférieur eſt comme cotonneux. Elle a du jaune depuis le milieu du dos juſqu'au croupion. Quelques-uns donnent auſſi le nom de *Pie* du Breſil au mangeur de poivre, qui eſt le *Toucan*. Voyez *ce mot*. 4°. La *Pie des Antilles*: elle a les pieds rouges & le col bleu, ceint d'un collier blanc, avec une huppe blanche ſur la tête, le croupion jaune. 5°. La *Pie* de la Jamaïque: elle eſt en partie noire & en partie jaune. Celle de la Louiſiane eſt d'un très beau noir. On dit qu'il s'en voit de toutes blanches vers le Spitzbergh.

PIE-GRIESCHE, *Collurio, aut Pica Græca*, eſt un

Digitized by Google

Oiſeau connu par-tout : on en diſtingue deux eſpeces, la *grande* & la *petite*.

La premiere eſt de la groſſeur d'un Merle, ornée de taches blanches aux côtés, comme la *Pie* : elle a la tête groſſe & large ; le bec dur, noir, gros, un peu crochu par le bout, & l'ouverture large. Son plumage eſt d'un gris cendré ; elle a une ligne noire près des machoires : le ventre & le deſſous de la queue ſont blanchâtres ; ſa queue eſt fort longue : les deux plumes du milieu ſont noires les quatre autres ſont blanches par les bouts. Ses jambes & ſes pieds ſont noirs, munis d'ongles crochus. Cet Oiſeau fait ſon nid de mouſſe, de laine, d'herbe à coton ; le fond eſt de bruyere. Il eſt garni en dedans de quelques brins de foin & de chiendent. On trouve dans ce nid ſix petits, qui ne reſſemblent à la mere que par le bec, les racines de leurs plumes étant encore en tuyaux verdâtres. La Pie-grieche ne perche guéres, à moins que ce ne ſoit ſur la ſommité des arbres ou d'un buiſſon, excepté en automne : on l'entend chanter ſur différens tons pendant cette ſaiſon. En hiver elle n'a qu'un ton de voix qu'on entend de fort loin : elle crie aſſez agréablement & fort ſouvent, *houin-houin*. Les Italiens la nomment *Falcohello*, comme qui diroit *Fauconnette*, parcequ'elle eſt au nombre des Oiſeaux de proie, & que quand elle eſt leurée, elle a beaucoup de courage. Elle eſt ſi hardie, qu'elle attaque les Merles, & les mange.

La *petite Pie-grieche* ne differe de la précédente que par la grandeur : la couleur du plumage eſt plus fauve & plus madrée. Elle éleve un plus grand nombre de petits. Elle tient ſa proie dans une de ſes pattes, & la mange appuyée ſur une jambe, à la maniere des Oiſeaux de proie. Lorſque cet Oiſeau a peur, il pouſſe un cri effrayant, remue la queue d'un côté & d'autre, & la tient élevée. Il extermine les Mulots, les Campagnols & les Souris, tant dans les terres labourables que dans les jardins. Il ſe tient ſuſpendu en l'air à la maniere des Cercerelles. Il vient ſouvent ſe percher ſur les chardons, & indifféremment ſur toutes ſortes de tiges, quand il a manqué ſa proie. (Belon.)

Digitized by Google

PIE DE MER, *Hæmantopus, aut Ruſticula marina.* Nous avons parlé de cet Oiſeau, qui a les jambes & les pieds rouges, gros, mols & délicats, au mot de *Becaſſe de mer.*

PIE DE MER A GROS BEC, *Pia marina*, eſt un Oiſeau de paſſage de la grandeur d'un Canard domeſtique. Il eſt long d'un pied, mais ſon envergeure l'eſt de deux. Le bec eſt court, large & applati de côté, d'une maniere oppoſée à celui des Canards : il eſt triangulaire & pointu. La machoire ſupérieure eſt arquée par le bout ; le bec eſt griſâtre à ſa racine, & rougeâtre vers la pointe. Le plumage eſt noir, la poitrine blanche, & la tête tachetée de cette couleur. Les aîles ſont petites, compoſées de plumes courtes ; néanmoins l'Oiſeau vole fort vîte près de la ſurface de l'eau. Les jambes & les pieds ſont d'un rouge jaunâtre, & placés en arriere comme dans les Plongeons ordinaires ; de maniere que l'Oiſeau ſemble marcher en s'appuyant perpendiculairement ſur la queue : il lui manque le doigt de derriere. Ces Oiſeaux pondent leurs œufs ſans nids, mais à raſe terre : ſouvent ils engendrent dans des trous de Lapins, qu'ils chaſſent exprès pour s'en emparer. Leur ponte n'eſt que d'un œuf. Si on ôte cet œuf, l'Oiſeau en pond un autre, & toujours de même juſqu'au cinquieme. Cet œuf eſt très gros, eu égard au volume de l'animal. On rencontre ces Pies de mer dans les Iſles déſertes, près des côtes de la mer, aux environs de Scarboroug, de Tenby, &c. Elles s'en vont en automne, & reviennent au printems.

Albin dit qu'il ſe trouve parmi ces Oiſeaux des avant-coureurs qui vont reconnoître les endroits qu'ils ont coutume de choiſir pour couver, & qui examinent ſi tout y va bien. S'il arrive que la ſaiſon ſoit orageuſe, ou ſujette aux tempêtes, & que la mer ſoit agitée, on en trouve un grand nombre jettés ſur les côtés, qui ſont maigres & affamés juſqu'à en mourir ; car à moins que la mer ne ſoit calme, ils ne peuvent pourſuivre leur route, ni ſe pourvoir de nourriture, qui eſt du poiſſon.

PIE-COQUILLE. Nom donné à un coquillage univalve, eſpece de ſabot ombiliqué, dont la robe eſt à fond blanc, & tachetée de noir, comme marbrée. On l'ap-

pelle quelquefois *Veuve* : c'eſt le *Livon* de M. Adanſon.

PIED-D'ALEXANDRE. *Voyez* au mot PYRETRE.

PIED-D'ALOUETTE, *Delphinium*, eſt une eſpece de plante appellée *Conſoude Royale*, que l'on cultive dans les jardins pour l'ornement. On en diſtingue deux eſpeces.

La premiere eſt le *Delphinium hortenſe* des Botaniſtes. C'eſt une plante rameuſe qui pouſſe des feuilles découpées, & preſqu'auſſi déliées que celles du fenouil. Ses ſommités ſont garnies de belles fleurs rangées par ordre en maniere d'épi, de diverſes couleurs; chacune de ces fleurs eſt compoſée de pluſieurs feuilles inégales, dont cinq ſont plus grandes que les autres, & diſpoſées en rond. La ſupérieure s'allonge ſur le derriere en maniere d'éperon, qui reçoit l'éperon d'une autre feuille. A ces fleurs ſuccedent des fruits compoſés de trois graines noirâtres, qui renferment des ſemences anguleuſes, noires, & ameres au goût. Cette plante eſt aſtringente, conſolidante & vulneraire : elle provoque l'accouchement.

La ſeconde eſt le *Calcatrippa*. Elle pouſſe une tige rameuſe, haute d'un pied. Ses feuilles ſont très découpées, & d'un verd noirâtre. Ses fleurs ſont panachées de bleu, de blanc & de rouge. Cette plante a les mêmes propriétés que la précédente : on ne s'en ſert cependant guéres en Medecine : on leur ſubſtitue une eſpece de PIED-D'ALOUETTE SAUVAGE, *Delphinium ſegetum*, lequel vient naturellement dans les bleds, & qui a pour le moins autant de vertu.

Les Fleuriſtes ſe reſervent les deux autres eſpeces pour l'ornement des jardins, à cauſe de la grande beauté de leurs fleurs. On les ſeme en automne en pleine terre, ou dans les plates-bandes, & au large.

PIED-D'ÂNE. On nomme ainſi une eſpece d'huitre dont la coquille a beaucoup de reſſemblance avec la corne du pied de l'âne. Le fond intérieur de l'huitre eſt blanc, avec de longues pointes extérieurement, couleur de roſe. Sa charniere conſiſte en deux boutons arrondis, qui renferment le ligament, diſpoſés de maniere que les boutons de la valve ſupérieure ſont reçus dans les cicatrices de l'inférieure, & que pareillement les bou-

Digitized by Google

tons de cette derniere ſe logent dans les trous de la ſupérieure. Le ligament, qui eſt d'une nature coriace, ſe trouve entre les boutons, & ſert à la charniere des deux valves.

PIED-DE-CHAT. *Voyez* HERBE BLANCHE.

PIED-DE GRIFFON, ou POMMELÉE, ou HERBE DE CRU, *Helleboraſtrum*, eſt une eſpece d'*Hellebore* qui vient communément à la campagne, & qui differe du véritable par ſa tige d'un verd rougeâtre, plus haute, plus chargée de feuilles & de fleurs; & par ſes racines tout-à-fait blanches, cependant noires en dehors. Ses feuilles ſont étroites, & ſes fleurs verdâtres. Elle fleurit en Février. Ses racines fibreuſes ſervent à faire des ſetons; ſes fruits ſont compoſés de pluſieurs graines membraneuſes, ramaſſées en maniere de tête, & renfermant des ſemences arrondies & noirâtres: elles mûriſſent en Juin.

Les gens de la campagne emploient quelquefois la racine du *Pied-de-Griffon* pour ſe purger; mais ce n'eſt pas ſans danger. Il y a des perſonnes qui s'en ſervent avec ſuccès pour détruire la fluxion des yeux: pour cela ils percent le bout de l'oreille, & y lardent enſuite un brin de cette racine. Mais l'uſage le plus ordinaire eſt de traverſer le fanon, c'eſt-à-dire la peau qui pend ſous la gorge des Bœufs malades, d'un gros brin de cette racine en forme de ſeton; ce qui y attire un écoulement abondant de ſéroſité, qui les guérit ſouvent de leurs maladies.

PIED DE-LIÉVRE, eſt le petit Treſle des champs. *V.* l'article TREFLE.

PIED-DE-LION, *Alchimilla*, eſt une plante qui ſe plaît aux lieux herbeux & humides, dans les prés, le long des vallées, & à l'adoſſement des hautes montagnes. Sa racine ſe répand obliquement: elle eſt de la groſſeur du petit doigt, fibreuſe, noirâtre & aſtringente. Elle pouſſe un grand nombre de feuilles attachées à de longues queues, velues, ſouvent couchées à terre, crépées, dentelées, & partagées en huit ou neuf angles, avec autant de nervures. Du milieu de la plante s'élevent de petites tiges, hautes d'environ un pied, rondes, velues & rameuſes, portant à leurs ſom-

Digitized by Google

mets un bouquet de fleurs étoilées d'un vert pâle, auxquelles succedent des semences menues, jaunâtres, luisantes & arrondies.

On met cette plante au nombre des vulneraires astringentes. Elle a la vertu de réunir les plaies, d'épaissir le sang dissous, d'arrêter les regles trop abondantes, & de guérir la dyssenterie. C'est un remede fort utile dans le crachement & le pissement de sang, & pour les poumons ulcerés. F. Hoffmann dit qu'il y a des filles qui savent se servir adroitement de la décoction de Pied-de-Lion, dont elles font un demi-bain pour reparer leur virginité. Elles tâchent aussi par cette même décoction de rendre fermes & pleines leurs mammelles: elles trempent un linge dans la décoction de cette plante, & elles l'appliquent sur leur sein: au défaut de ces feuilles, elles prennent celles du petit myrthe, &c.

PIED-DE LIT. Nom que l'on donne à une espece d'origan appellé *Basilic sauvage*. Voyez BASILIC.

PIED ou PATTE-DE LOUP. *V.* à l'article MOUSSE.

PIED-D'OISEAU. *Voyez* ORNITHOPODE.

PIED-DE-POULE, est une espece de chiendent. *Voyez* ce mot. On donne aussi ce nom à une espece d'*ortie rouge annuelle*. Voyez l'*article* ORTIE.

PIED ROUGE, ou BEC-DE-HACHE. Les habitans de la Louisiane donnent ce nom à un Oiseau qui habite communément les bords de la mer & les lacs salés, où il se nourrit de poisson & de coquillages. Son bec est très fort & fait en taillant de hache de haut en bas. Son plumage, quoique peu varié, est assez beau. On a remarqué qu'il ne paroît dans les terres que pour annoncer quelque grand orage, qui ne manque pas de se passer sur la mer. (Le Page Dupratz.)

PIED DE VEAU, *Arum*. Plante dont on distingue plusieurs especes. Nous n'en citerons ici que deux principales qui sont d'usage dans les boutiques.

1°. Le PIED DE VEAU SANS TACHE, *Arum vulgare non maculatum*. Sa racine est tubéreuse, charnue, de la grosseur du doigt, blanche, âcre au goût, remplie d'un suc laiteux, & un peu fibrée; ses feuilles sont longues de neuf pouces, triangulaires, vertes, luisantes & veinées: il s'éleve d'entr'elles une petite tige ronde, haute d'un

Digitized by Google

pied & demi, cannelée, laquelle porte en ſon ſommet une fleur à une ſeule feuille, coupée en langue, & roulée en maniere de cornet : il ſuccede à cette fleur des baies rouges raſſemblées en une tête oblongue. Ces baies ſont molles, pleines d'un ſuc purpurin, & renfermant deux petites ſemences arrondies ; toute la plante a une ſaveur fort âcre.

2°. Le PIED DE VEAU MARQUÉ DE TACHES, *Arum maculatum vulgare.* Il differe du précédent en ce que ſes feuilles ſont marquetées de taches blanches ou noires : l'un & l'autre naiſſent dans les forêts, aux lieux ombrageux & champêtres Il n'y a guères que leur racine d'uſage en Médecine : elle eſt douée d'une très grande acrimonie qui fait beaucoup d'impreſſion ſur la langue ; elle eſt gluante & farineuſe : elle eſt bien moins violente, étant deſſéchée. La poudre de cette racine rétablit l'appétit ; elle guérit ſouvent les fievres intermittentes ; elle eſt fort utile dans les maladies chroniques, en diſſipant la jauniſſe, les pâles couleurs, & levant les obſtructions des viſceres : enfin, elle convient ſinguliérement pour l'hydropiſie & pour la mélancolie hypochondriaque ; la doſe en eſt depuis un demi gros juſqu'à un gros. Tragus aſſure que la pulpe de la racine d'*Arum* fraîche eſt un excellent antidote pour les poiſons & la peſte. Il y a des Dames qui préparent des eaux diſtilées des racines de pied de veau pour ſe farder & pour faire diſparoître les rides du viſage, & le rendre plus beau. On en fait auſſi une fécule qui eſt propre aux mêmes uſages ; car on dit qu'elle rend la peau brillante. Dans le Poitou, les femmes de la campagne font une maſſe des tiges & des racines de cette plante fleurie, qu'elles coupent menue, & qu'elles macerent pendant trois ſemaines dans l'eau qu'elles renouvellent tous les jours ; elles pilent cette maſſe, & la font ſécher ; enſuite elles s'en ſervent au lieu de ſavon pour nettoyer leur linge. J. Rai prétend que ce ſecret n'eſt pas inconnu dans quelques endroits de l'Angleterre. Léméri dit qu'en tems de famine on fait du pain de racine d'*Arum*, comme on en fait avec la racine d'Aſphodele. *Voyez ce mot.*

PIERRES, *Lapides.* Les pierres ſont compoſées de

ſubſtances terreuſes, endurcies au point de ne plus s'amolir dans l'eau. Selon que les parties qui les compoſent, ſont plus atténuées, elles ſont plus ou moins étroitement liées les unes aux autres. Parmi les pierres, les unes ſont tendres comme le talc, ou poreuſes, comme la ponce; d'autres ſont dures, & ne peuvent être travaillées qu'avec l'acier & l'émeril, comme l'agathe & le jaſpe, ou même avec la poudre de diamans, comme les plus belles pierres précieuſes.

Toutes les pierres varient beaucoup pour la figure, le tiſſu, la grandeur de leurs maſſes, les couleurs & les propriétés. Les unes ſont opaques & communes; les autres ſont tranſparentes & précieuſes. En général elles ne different des terres que par la dureté & la liaiſon des parties, toutes circonſtances qui ſont l'effet du tems & du hazard. Les pierres ſe diviſent, ſelon leur eſſence, en cinq ordres principaux, que l'on détermine facilement par les expériences ſuivantes:

Le premier renferme les pierres argilleuſes, *Petræ argilloſæ;* elles ne ſont point attaquées par les acides, mais elles durciſſent au feu ordinaire. *Voyez* ARGILLES.

Le deuxieme comprend les pierres calcaires, *Lapides calcarei;* elles ſe diſſolvent dans les acides, & ſe réduiſent en chaux dans le feu. *Voyez* PIERRES A CHAUX.

Le troiſieme contient les pierres gypſeuſes ou à plâtre, *Lapides gypſei;* elles ne ſe diſſolvent point dans les acides, mais elles forment du plâtre par l'action du feu. *Voy. le mot* GYPSE.

Le quatrieme comprend les pierres vitrifiables, *Lapides vitreſcentes*: elles ne ſont point attaquées par les acides; mais frappées contre l'acier, elles produiſent des étincelles. *Voyez* CAILLOU, AGATHE, JASPE, &c.

Le cinquieme renferme les pierres fuſibles par elles-mêmes, au dégré du feu où les précédentes ont réſiſté: elles ne ſont point de feu avec le briquet; elles ſont très peſantes. *Voyez* SPATH FUSIBLE. Dans notre Mineralogie nous avons donné à ce genre de pierres le nom de *Pierres médiaſtines.*

PIERRE ACIDE, *Oxipetra*, eſt la mine d'alun pierreuſe. *Voyez* ALUN & PYRITE D'ALUN.

Digitized by Google

PIERRE D'AIGLES : *voyez* ETITES.

PIERRE A AIGUISER, appellée *naxienne* : *voyez* PIERRE A RASOIR.

PIERRE A AIGUISER DE TURQUIE : *voyez* le mot GRAIS DE TURQUIE *à l'article* GRAIS.

PIERRE D'AIMANT : *voyez* AIMANT.

PIERRE D'ALUN : *voyez* aux mots ALUN & PYRITES.

PIERRE D'ALCHERON : on donne ce nom à la pierre qui se trouve dans la vessie du fiel des bœufs : *voyez* BŒUFS.

PIERRE DES AMPHIBIES. Dans cet ordre d'animaux, le Serpent cobra, la Tortue, le Castor, &c. fournissent des especes de Bezoards ou *Calculs*. *Voyez ce mot.*

PIERRE DES ANIMAUX. On donne ce nom au Bezoard ou Calcul, ainsi qu'à toutes les especes de pierres qui se trouvent ou dans les reins, ou dans la vessie, &c. de plusieurs animaux : *voyez* le mot BEZOARD.

PIERRE DE L'APOCALYPSE : *voyez* OPALE.

PIERRE APYRE, est celle qui a la propriété de résister à la plus grande action du feu des fourneaux, sans en recevoir d'altération sensible, c'est-à dire, qui ne doit éprouver de la part du feu, ni fusion, ni aucun autre changement, tel est le diamant : *voyez* ce mot.

On nomme *Pierre réfractaire*, celle qui a également la propriété de résister à la violence du feu, sans se fondre, quoiqu'elle éprouve d'ailleurs des altérations considérables : telles sont les pierres calcaires, les Amiantes, les Mica, les Talcs, les Pierres ollaires, &c. Il suit delà comme le dit très bien l'Auteur du Dictionnaire de Chymie, que toute substance refractaire n'est point apyre : au reste, toutes les pierres ne sont réfractaires, ou même apyres, que relativement au dégré du feu qu'on leur fait subir.

PIERRE ARGILLEUSE : *voyez* au mot PIERRE, & celui d'ARGILLE.

PIERRE D'ARMÉNIE ou ARMÉNIENNE ou MÉLOCHITE, *Lapis Armenus* : on l'appelle quelquefois *Pierre d'azur femelle* ou *azur occidental* : *voyez* AZUR au mot LAPIS LAZULI. Cette pierre est graveleuse, opaque, bien

Digitized by Google

moins dure que celle du lapis, recevant un poli terne, d'un bleu verdâtre ou obscur, privée des parties pyriteuses ou auriferes qui se trouvent quelquefois dans le lapis oriental. Comme certains caracteres extérieurs rapprochent quelquefois la Pierre Arménienne du vrai lapis, il ne doit pas paroître étonnant que quelques Marchands Juifs & Turcs les vendent souvent l'une pour l'autre, aux personnes qui n'ont pas une grande connoissance de ces sortes de pierres : (ici la friponnerie est en rivalité avec l'ignorance). Cependant la vraie Pierre Arménienne differe essentiellement du Lapis, en ce qu'elle se calcine au feu, qu'elle s'y vitrifie facilement, & que sa couleur s'y détruit. La poudre bleue qu'on en retire, est aussi bien inférieure en beauté & en durée à celle de l'Outremer ; mais elle est, en revanche, de toutes les pierres colorées en bleu, celle dont on retire le plus abondamment du cuivre de la meilleure espece. C'est communément avec cette pierre qu'on fait le bleu de montagne factice des boutiques. On s'en sert aussi en peinture & en teinture ; on la vend souvent sous le nom de cendre verte, sur-tout quand elle est en poudre & préparée par cette même préparation de la Pierre Arménienne qui est décrite dans notre Minéralogie : on en tire d'abord le petit Outremer ou la poudre d'Azur commun, puis la cendre verte, ensuite le verd de terre, & enfin le verd d'eau ; toutes drogues dont les Marchands de couleurs font un grand débit.

La pierre d'Arménie, qui ne se trouvoit autrefois qu'en Arménie, se rencontre aujourd'hui dans les pays de Naples, du Tirol, de Bohême, de Wirtemberg : on en trouve aussi en Auvergne. Lémeri dit que cette pierre en poudre est un purgatif bon pour les maniaques : mais on ne peut trop redouter de semblables remedes, à moins que ce ne soit pour l'extérieur.

PIERRE D'ARQUEBUSADE, est la Pyrite : *v.* ce mot.

PIERRE ASSIENE ou D'ASSO, *Lapis Assius* aut *Sarcophagus*, est une pierre peu pesante, friable, veinée, couverte d'une poudre farineuse, jaunâtre & légere, salée & un peu piquante : cette pierre se trouve souvent en Italie. Lémery dit que les Anciens s'en servoient pour construire leurs sépulcres, afin que la chair des morts fût promptement consumée par cette pierre, avant

qu'elle eût le temps de ſe corrompre. La fleur de cette pierre nettoie les vieux ulceres & les cicatrices. Cette pierre a tiré ſon nom d'une ancienne Ville nommée autrefois *Aſius*, où l'on s'en ſervoit pour les tombeaux des morts qu'on y apportoit. Toutes les eſpeces de Pierre Aſſienne ou de Sarcophage, que nous avons vues, étoient de la mine d'alun en efflorescence.

PIERRE ATRAMENTAIRE : on donne ce nom à diverſes pierres vitrioliques : *voyez* ce mot.

PIERRE D'AVANTURINE : *voyez* AVANTURINE.

PIERRE D'AZUR : *voyez* LAPIS LAZULI & le mot AZUR.

PIERRE DE BŒUF : *voyez* PIERRE D'ALCHERON & BEZOARD.

PIERRE DES BESTIAUX, *Bulithes* : on en trouve quelquefois dans l'eſtomac des vaches & des bœufs ; & on a lieu de croire que ces animaux les ont avalées : il ne faut pas confondre ces ſortes de pierres avec celles qui ſont ſouvent dans les reins & dans la véſicule du fiel de ces animaux, ni avec les Egagropiles dont nous avons parlé.

PIERRE DE BOLOGNE, *Lapis Bononienſis* : c'eſt une pierre griſâtre, peſante, d'un œil vitreux qui ſe trouve près de Bologne, en Italie, au pied du Mont Paterno : cette pierre ne fait aucune effervescence avec les acides ; mais lorſqu'elle a été calcinée, elle acquiert la propriété phoſphorique ; & répand alors une légere odeur fetide & urineuſe. Si on l'expoſe au ſoleil, ou au grand jour, & même à la clarté du feu, elle s'imbibe de la lumiere ; & portée à l'inſtant dans l'obſcurité, elle paroît lumineuſe comme un charbon ardent, mais ſans chaleur ſenſible. Les pierres de Boulogne les plus luiſantes ſont celles qui ſont le moins remplies de taches, & couvertes à leur ſurface d'une croute blanche, mince & opaque. Quand on calcine ces pierres, on les enduit, après les avoir imbibées d'eau de vie, d'une poudre très fine & bien ramiſée, provenant d'une de ces pierres de Bologne, qu'on a pulvériſée ; on met enſuite la pierre à calciner au feu de reverbere : on conſerve ces phoſphores dans de la laine ou du coton, en les préſervant ſoigneuſement des impreſſions de l'air. Lorſqu'elles ont perdu

cette propriété phoſphorique, on la leur rend, en les faiſant calciner de nouveau.

M. Wallerius range cette pierre parmi les Gypſes; mais nous la rapportons avec Wolterſdorf au genre des Pierres fuſibles. Henckel attribue le phénomene phoſphorique de cette pierre à l'acide du ſel marin qui y eſt contenu; & M. Pott à une matiere ſulphureuſe très ſubtile: mais on ſait que perſonne n'a mieux traité cette matiere que M. Margraff, dans les *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences de Berlin*, *ann.* 1749. *Voyez* auſſi l'Ouvrage de M. Mamelius, diviſé en 14 Chapitres ſur la Comparaiſon de la Pierre de Boulogne, dans les *Ephem. des cur. de la Nat. Tome IV, App. page* 165.

PIERRE CALAMINAIRE ou CALAMINE, *Lapis Calaminaris*, eſt une terre dure & de différentes couleurs, chargée principalement de zinc dans l'état d'ochre (*Ochra Zinci.*) MM. Pott & Margraff, de l'Académie Royale de Pruſſe, ont été les premiers qui ont fait connoître que la *Calamine*, ainſi que la *Blende*, ſont les mines de ce demi-métal: *voyez ces mots & l'article* ZINC.

PIERRE CALCAIRE, *Lapis calcareus*, *aut calcis.* On donne ce nom à toutes les eſpeces de pierres, qui ſont preſqu'entierement ſolubles par les acides, & qui en ſont attaquées avec effervescence. Ces ſortes de Pierres ſe calcinent au feu & s'y réduiſent en chaux: il y en a d'opaques, non cryſtalliſées, rarement brillantes, ſinon dans leurs fractures; telles ſont les Pierres à chaux, qui ſe trouvent en quantité dans preſque tous les lieux où il y a des coquilles foſſiles, grouppées & à demi-dénaturées. La véritable Pierre à chaux, celle dont on ſe ſert pour le ciment, eſt ou compacte ou raboteuſe ou brillante, d'une couleur peu agréable, quoique variée de blanc, de jaune & de gris; ſe diviſant en morceaux irréguliers. *Voyez* notre Minéralogie pour les variétés de cette Pierre calcaire, avec la maniere de la calciner & de la fuſer. On prétend que l'excellence de la chaux des Anciens Romains, ne conſiſtoit que dans l'emploi de cette chaux, long-tems éteinte avant qu'on en fît uſage; mais auſſi un tel ciment ne convient pas tant pour les édifices que l'on conſtruit dans l'eau. Dans pluſieurs

Digitized by Google

sieurs contrées des Indes, on fait de la chaux avec des *Coquilles* ou des *Madrepores*. Voyez *ces mots*.

Les autres Pierres calcaires sont le *Marbre*, le *Spath calcaire*, les *Stalactites* & l'*Albâtre calcaire*. Voyez *chacun de ces mots*.

A l'égard de la chaux naturelle que quelques Auteurs disent se trouver dans les eaux de Bath en Angleterre, assurant de plus qu'elle a la propriété de faire une effervescence très considérable avec l'eau froide, & de l'échauffer au point qu'on pourroit y faire cuire des œufs, nous croyons pouvoir dire ici, qu'ayant répété l'expérience, avec le thermometre, s'il s'en est trouvé qui eût cette propriété, on devoit l'attribuer à des feux souterrains qui l'avoient calcinée.

PIERRE DE CASTOR. *Voyez* PIERRE DES AMPHIBIES.

PIERRE DE CHAUDRON. *Voyez au mot* STALACTITES.

PIERRE DE CENDRE. *Voyez* TOURMALINE.

PIERRE ou PAVÉ DE LA CHAUSSÉE DES GÉANTS. C'est une Pierre argilleuse, qui est au rang des merveilleuses productions naturelles de l'Irlande, dont le Docteur Pocock & le Naturaliste d'Acosta, nous ont donné une description très détaillée : *voyez le mot* BASALTES.

PIERRE A CHAUX ou A CIMENT : *voyez* PIERRE CALCAIRE.

PIERRE DE CHEVAL, *Hippolithus*, est une espece de *Bézoard*. Voyez *ce mot*.

On trouve des Pierres dans l'estomac, dans la vésicule du fiel, & dans la vessie des chevaux, dans la tête & dans la mâchoire des ânes sauvages, dans l'estomac & dans les intestins des mulets. Les Pierres d'éléphants sont de vrais *Bézoards*, ainsi que celles des singes.

PIERRE DE CIRCONCISION. On a donné ce nom aux haches de Pierres dont nous avons parlé, parcequ'on croyoit que les Anciens s'en servoient pour l'opération dont elle porte le nom. La nature de cette Pierre n'est pas toujours la même : il y en a d'argilleuses & de silicées.

PIERRE DE COBRA ou DE SERPENT DU CAP : *voyez au mot* PIERRE DE SERPENT.

Digitized by Google

PIERRE DE COCHON, c'eſt une eſpece de *Bézoard*.

PIERRE COLUBRINE, *Lapis colubrinus*, eſt une eſpece de *Pierre ollaire ſolide*, un peu graſſe au toucher : elle eſt compoſée de particules très fines, ſuſceptible d'être travaillée ſur le tour avec des outils de fer ; mais elle ne peut recevoir aucun poli : il y en a de dure, ſa couleur eſt d'un gris de fer ; une autre qui eſt feuilletée, & enfin une troiſieme variété qui eſt tendre : on s'en ſert quelquefois pour tracer & former des deſſeins ſur des murailles.

PIERRE DE COME ou COLOMINE, *Lapis Comenſis*, eſt une eſpece de *Pierre ollaire*, peu dure & facile à travailler, opaque, griſe, de diverſes couleurs, comme marbrée, & remplie de particules talqueuſes ou micacées, qui y forment des manieres d'ondes. Si on lui fait ſubir l'action du feu, elle ſe durcit, & y acquiert un éclat argentin : on trouve cette Pierre dans le Jemteland, & particulierement chez les Griſons, près de Pleurs, *Plurium*, Ville ou Bourg conſidérable, ſitué autrefois près du lac de Côme. Cette Ville fut enſévelie en 1618, ſous les débris d'une montagne voiſine, d'où l'on tiroit la Pierre dont il s'agit, & qu'on avoit creuſée trop inconſidérément : ſon emplacement eſt aujourd'hui un lac. On fait encore de cette Pierre des vaſes où poteries, qu'on porte enſuite à Côme, d'où lui eſt venu le nom de *Pierre de Côme*. Il y a pluſieurs autres mines de Pierre ollaire chez les Griſons, 1°. auprès de Chiavenne ; 2°. dans la Valteline, chez les Griſons mêmes, appellés *Lavezzi*, où la Pierre ollaire étoit autrefois appellée *Lavezze*. Les Habitans de la montagne de Galand, l'appellent *Craye verte ſavonneuſe*.

PIERRE COMPOSÉE : *voyez au mot* ROCHE.

PIERRE DE COQUILLES : *voyez* PERLES *au mot* NACRE DE PERLES.

PIERRE DE CORNE : *voyez* CORNE (Pierre de)

PIERRE DE CRAPAUD : *voyez* CRAPAUDINE.

PIERRE DE LA CROIX, *Lapis Crucifer*. Cette Pierre, qui eſt tantôt d'une nature calcaire, & tantôt ſilicée, a une couleur de corne, & porte exactement dans ſon intérieur la figure d'une Croix noirâtre, tout-à-fait différente des *Macles*. Voyez *ce mot*.

Digitized by Google

La Pierre de Croix ne ſemble être qu'une frondipore (eſpece de madrepore) foſſile, dont deux lames ſe croiſent de maniere, qu'étant ſciées horiſontalement ou même verticalement, & enſuite polies, elles ne repréſentent pas mal une croix, dont l'intervalle des angles ſeroit rempli de matiere ſilicée. On trouve beaucoup de ces Pierres en baſſe Normandie, en Poitou ou en Saintonge, dans la Guyenne, & principalement aux environs de Compoſtelle en Eſpagne, à vingt milles de l'Egliſe de S. Jacques. Les Jouailliers d'Eſpagne les taillent en amulettes, & les enchaſſent dans de l'or ou de l'argent, pour ſatisfaire à la crédulité des gens du pays, qui prétendent qu'on trouve ainſi ces Pierres toutes polies, & pour des cauſes dont ils ont ſeuls la révélation; on en fait auſſi des chapelets.

PIERRE DIVINE : *voyez* JADE.

PIERRE A ÉCORCE : *voyez* ROCHE DE CORNE.

PIERRE D'ÉCREVISSES : *voy. au mot* ÉCREVISSES.

PIERRE ÉLEMENTAIRE. Les Lithologiſtes donnent ce nom ou à une *Agate de quatre couleurs*, ou à une *Opale*. Voyez *ces mots*.

PIERRE D'ÉTAIN. Les Mineurs donnent ce nom à l'étain minéraliſé dans la pierre : ils le donnent auſſi à la mine d'étain bocardée, lavée & prête à être purifiée par la fonte : *voyez* ÉTAIN.

PIERRE D'ÉMERIL : *voyez* ÉMERIL *à l'article* FER.

PIERRES D'ÉPONGE, ſont de petits corps pierreux, qui ſe trouvent dans les pores de l'*Éponge*. Voy. *ce mot*.

PIERRE ÉTOILÉE ou ASTERIES : *voyez au mot* PALMIER MARIN.

PIERRE A FARD eſt une eſpece de *Talcite*. V. *ce mot*.

PIERRE A FEU : *voyez* PYRITES.

PIERRES FIGURÉES, *Figurata*. On donne ce nom à toute eſpece de Pierre naturelle, qui porte en ſa ſuperficie ou dans ſon total, une figure extraordinaire, & tout à-fait étrangere au regne minéral : *voyez l'article* JEUX DE LA NATURE. Il y a auſſi des Pierres figurées artificielles, que l'on rencontre quelquefois dans la terre à différentes profondeurs, communément dans des butes & dans des tombeaux; ces ſortes de Pierres ſervoient d'inſtrumens & d'armes aux Anciens. Telles ſont, 1°. les

Digitized by Google

Pierres de tonnerre faites en forme de croix, ou pyramidales par les deux extrémités, renflées dans le milieu, & percées d'un trou; 2°. les *Hâches de Pierre*; 3°. les *Marteaux de Pierre*; 4°. les *Couteaux de Pierre*; 5°. les *Fléches de Pierre*; 6°. les *Langues de Pierre*; 7°. les *Urnes Sépulchrales*; 8°. les *Dez de Baden*, &c.

PIERRE A FILTRER : *voyez à l'article* GRÈS.

PIERRE DE FLORENCE, espece de Marbre opaque, orné de denderites, &c. *Voyez l'article* MARBRE.

PIERRE DE FOUDRE : *voyez* BÉLEMNITES & CERAUNIAS.

PIERRE FROMENTAIRE ou FRUMENTACÉE, *Lapis frumentarius*. Ce sont des Pierres dans lesquelles on voit comme des semences ou des grains de froment pétrifiés.

PIERRE A FUSIL ou SILEX : *voy. au mot* CAILLOU.

PIERRE DE GALLINACE : *voyez* PIERRE OBSIDIENNE.

PIERRE DE GOA, espece de *Bézoard factice*. Voy. *au mot* BÉZOARD.

PIERRE GYPSEUSE : *voyez* GYPSE.

PIERRE HÉLIOTROPE : *voyez au mot* JASPE.

PIERRE HÆMATITE : *voyez à l'article* FER.

PIERRE HERCULIENNE est l'*Aimant*. Voyez *ce mot*.

PIERRE D'HIRONDELLE, nom donné à la petite Pierre qui se trouve dans l'estomac de l'oiseau qui porte ce nom, & qu'il avoit avalée pour faciliter sa digestion. Ce sont de petits grains d'agate, orbiculaires, un peu plus grands qu'une semence de lin : on les trouve aussi dans le sable. Il y en a de blanches, de grises & de bleuâtres. On s'en sert, dit-on, pour chasser les petites ordures qui entrent quelquefois dans les yeux. On trouve aussi, de ces Pierres, sur la montagne de Sassenage, près de Grenoble en Dauphiné.

PIERRE DES HUMAINS : *voyez au mot* CALCUL.

PIERRE HYSTERIQUE : *voyez* HYSTÉROLITHE.

PIERRE DES INCAS est une espece de pyrite blanche, arsénicale, luisante comme de l'étain ou du fer recuit : elle ne se ternit que peu ou point à l'air; sa figure est indéterminée. Les Incas, Rois du Pérou, at-

Digitized by Google

tribuoient de grandes vertus à cette Pierre : ils en portoient des bagues ; ils les faiſoient tailler à facettes, & l'on en mettoit dans leurs tombeaux. On en fait auſſi des miroirs & des colonnes. On prétend que l'on a retiré quelques unes de ces Pierres de certains tombeaux des Incas, qui avoient près de quatre cens ans d'antiquité, ſans qu'elles paruſſent altérées en rien.

PIERRE JUDAIQUE ou DE SYRIE ou DE PHENICIE, *Lapis Judaïcus*. On préſume que c'eſt la pointe d'une eſpece particuliere d'ourſin, devenue foſſile, & même couverte de ſpath : elle eſt oblongue, obtuſe, renflée dans ſon milieu, tantôt unie & tantôt chagrinée, d'une couleur griſâtre. Ces ſortes de Pierres ont un pédicule, au bout duquel eſt une cavité cotyloïde, peu profonde, qui ſert d'emboîture : elles ſe caſſent toujours obliquement. On les trouve communément en Syrie, & dans pluſieurs autres endroits de la Judée.

PIERRE DE LAIT. C'eſt le *Morochtus* ou le *Morochite* des Auteurs, ou une eſpece de *Lait de Lune foſſile*. Voyez *ce mot*. Cependant le vrai *Morochite* eſt une ſubſtance argilleuſe, verdâtre, de la nature de la *Craie de Briançon* : c'eſt le *Milchſtein des Allemands ;* on on s'en ſert quelquefois pour dégraiſſer & pour tracer des lignes.

PIERRE DE LARD, *Lardites*. C'eſt une matiere qui nous vient de la Chine, où on lui donne toutes ſortes de figures, & d'où elle nous eſt envoyée toute façonnée : elle eſt demi-tranſparente, aſſez dure, de différentes couleurs, tantôt blanche & tantôt marbrée : c'eſt la *Stéatite* des Anciens, le *Gemma-Huya* du Dictionnaire de Trévoux, le *Speckſtein* & *Smectites* des Modernes.

PIERRE LENTICULAIRE, *Lapis lenticularis*. Parmi les corps les plus inconnus de la Lithologie, les Naturaliſtes regardent comme un des plus ſinguliers la *Pierre lenticulaire*, ainſi nommée de ſa parfaite reſſemblance extérieure avec des Lentilles. M. Dodart en fit voir à l'Aſſemblée de l'Académie Royale des Sciences de Paris. Ces Pierres avoient été tirées d'une roche de la montagne de Vauciennes proche Villers-Cotterêt. Les Pierres lenticulaires ſont des corps plats, ronds,

Digitized by Google

épais en leur milieu, liſſes, très durs, d'une ſuperficie plus ou moins conſidérable; les petites ont trois à quatre lignes de largeur, les moyennes en ont ſix à huit, mais on en trouve de quinze lignes: ces Pierres ſont compoſées de pluſieurs couches faciles à diſtinguer lorſqu'on vient à les uſer juſqu'à la moitié de leur épaiſſeur, car on voit alors ſix à ſept traces en volute dont l'œil eſt au centre de cette coupe: les premieres révolutions ſont grainelées; ſi on coupe ces Pierres dans le juſte milieu ou leur grand diamettre, on voit des traces ovales & concentriques, diſtinguées les unes des autres par un mortier argillo-ſableux, très dur & ſans aucun ordre. *Voyez* PIERRES NUMISMALES.

PIERRE DE LINX. *Voyez* BELEMNITE.

PIERRE LUMINEUSES. *Voyez au mot* PHOSPHORE.

PIERRES DE LYDIE, eſt l'eſpece de Baſaltes, qui ſert de *Pierre de touche*. Voyez *ce mot*.

PIERRE DE MALAC, eſt le *Bézoard du Porc-épic*. *Voyez ce mot*.

PIERRE DE MALLACCA, eſpece de Bezoard factice: *voyez au mot* BEZOARD.

PIERRE DE LA MATRICE ou de VENUS. *Voyez au mot* HYSTEROLITHES.

PIERRE DE MEMPHIS, eſt une *Onix*. Voyez *ce mot*.

PIERRE MEULIERE. *Voyez ſon article au mot* GRAIS *& à celui de* QUARTZ CARIÉ.

PIERRE NAXIENNE ou QUEUX. *Voyez* PIERRE A RASOIR. La vraie Pierre Naxienne ſert à éguiſer les faulx.

PIERRE NÉPHRÉTIQUE. *Voyez* JADE.

PIERRE NOIRE. *Voyez* CRAYON NOIR.

PIERRE NUMMULAIRE, *Lapis nummularis*. *Voy.* PIERRE NUMISMALE.

PIERRE NUMISMALE, *Lapis numiſmaticus*: on en diſtingue de pluſieurs ſortes, ſavoir la *Pierre lenticulaire* ou *nummulaire*, *la Pierre frumentaire*, le *Porpites*. Quand on veut voir l'intérieur de ces corps organiſés, il ſuffit de les chauffer ſur un charbon, & de les jetter toutes chaudes dans de l'eau froide, auſſi-tot

Digitized by Google

elles s'élevent par couches minces, ou se séparent en deux, sur-tout la Pierre lenticulaire, que des personnes croient avoir servi d'opercule à quelque coquillage : nous présumons que c'est un coquillage particulier & chambré ; au reste, ceci n'est qu'une conjecture.

PIERRE OBSIDIENNE. *Lapis obsidianus.* On trouve dans Pline la description d'une Pierre nommée *obsidienne*, du nom d'*Obsidius*, qui l'apporta le premier de l'Ethyopie. M. le Comte de Caylus, si avantageusement connu des Savans, a étudié particulierement ce passage de Pline, & ses observations lui ont donné matiere à un excellent Mémoire qu'il a lu à l'Académie des inscriptions le 10 Juin 1760, auquel M. Bernard de Jussieu, par ses profondes connoissances & ses grandes recherches, a fourni toutes les remarques qui sont du ressort du naturaliste, & MM. Majault & Roux, les Expériences chymiques. Il résulte de ce Mémoire, que l'Auteur a bien voulu nous confier, en nous permettant d'en faire l'usage présent avant son impression, il résulte dis-je, que le *Lapis obsidianus* n'est ni le *Lapis obsidius* du Commentateur Saumaise, ni une espece de Jayet, comme l'a cru Agricola, & après lui Cœsius & Wallerius ; ni un marbre noir comme le pensent Aldrovande & ses sectateurs, mais une sorte de laitier, fourni par des volcans, semblable en tout point à la Pierre de Gallinace des Peruviens.

PIERRES ODORANTES. On donne ce nom à différens corps fossiles, tels que la *Pierre porc de Quebec*, la *Pierre de violette* de Ledelius ; les *petites Cornes d'Ammon* du Mont Raudius, &c. *Voyez l'Observation, p. 190, du I. Volume de notre Minéralogie.*

PIERRE DES OISEAUX, *Lapis avium.* Sous ce nom on comprend la *Pierre alectorienne*, qui est celle de *Coq*, la *Pierre d'Hyrondelle*, celle de *Pengouin*, & la *Pierre de Vautour.*

PIERRE OLLAIRE, *Lapis ollaris* : sous ce nom générique on comprend, les *Pierres smectites* ou *stéatites* ; c'est-à-dire celles dont la surface est glissante, & comme savoneuse au toucher, qui sont médiocrement pesantes, tantôt plus tantôt moins transparentes, de couleurs différentes ou mêlangées, peu dures, propres à être sciées,

Digitized by Google

tournées & travaillées avec des outils de fer, ou qui admettent le poli, qui ne ſe diſſolvent point par les acides, en un mot, qui comme toutes les Pierres argilleuſes, ſe durciſſent dans le feu & y deviennent rarement friables. Telles ſont la *Pierre de lard*, la *Pierre de corne*, la *Pierre colubrine*, la *Serpentine*, la *Pierre de touche* & toutes les eſpeces de *Baſaltes* & de *Talcites*. Voyez *ces mots*.

Bien des perſonnes regardent le *Crayon noir molybdéne* & le *Crayon rouge* ou *Sanguine*, comme des eſpeces d'*Ollaires ſtéatites*. Voyez *ces mots*.

M. Guettard fait mention, dans les *Mém. de l'Acad. des Sciences*, *ann.* 1752, de quatre ſortes de Pierres ollaires, leſquelles ſe levent par feuillets, comme les ſchiſtes. Il obſerve qu'elles ne ſont preſque qu'un amas de parties talqueuſes, réunies par une matiere non calcinable, mais qui lui a paru être de la nature du ſchiſte. La fineſſe du grain de cette Pierre, & le peu de dureté qu'elle a, dit-il, au ſortir de la carriere, permettent d'en faire differents ouvrages & differents vaſes, marmites, chaudrons, &c. ces vaiſſeaux ſe travaillent ſur une eſpece de tour mû par un courant d'eau. On en fait un commerce aſſez conſidérable puiſque M. Scheuchzer aſſure qu'il va à plus de 60000 couronnes d'or : c'eſt dans la Suiſſe que l'on trouve abondamment la Pierre ollaire ; on en a découvert auſſi dans le Canada, qui ſelon M. Guettard, ne ſont pas ſi propres à être travaillées.

Les Pierres ollaires varient pour la couleur & pour le tiſſu : il y en a de noires, qui peuvent ſervir de crayon & qui ſont auſſi onctueuſes que les ſtéatites ; d'autres ſont grainelées & friables. *Voyez notre Minéralogie* ; enfin il y en a de jaunâtres & d'un tiſſu comme ſtrié. Preſque toutes ces ſortes de Pierres ſe diviſent à l'aide du fer en morceaux, de figure indéterminée : communément, on met cuire au fourneau des potiers, dans des boîtes ou gazettes de fer battu, ou de tôle enduites de glaiſes, les vaſes qui ſont faits de Pierres ollaires. Pour avoir une idée plus ample de cette eſpece de Pierre, *voyez l'article* STÉATITE, *où ſe trouve celui de* SMECTITE.

PIERRE OVAIRE. *Voy.* MÉCONITES & OOLITHES.

PIERRE D'OUTRE MER. *Voyez* LAPIS LAZULI.

PIERRE DU PERIGORD. *Voyez son article à la suite du mot* FER.

PIERRE PHRYGIENNE, est une espece de mine d'alun pierreuse, dont les Teinturiers de Phrygie se servoient autrefois pour donner de l'intensité à leurs couleurs rouges.

PIERRE A PICOT ou DE LA PETITE VEROLE. *Voyez* VARIOLITE.

PIERRE DES PIERRES. *Voyez* ONIX.

PIERRE PLANTE. On donne ce nom aux *Litophytes*. Voyez *ce mot*.

PIERRE A PLATRE : *voyez* GYPSE.

PIERRE DE POISSON, *Calculus piscium*. On donne ce nom à certains petits os particuliers, qui se trouvent dans la tête de quelques uns de ces animaux. Le Merlan, la Tortue, l'Ecrevisse, la Tenche, le Muge, la Perche, la Dorade, le Manati, la Séche, &c. en fournissent des exemples : *voyez* aussi le *Mémoire publié par Bromel en 1725*, dans les *Actes d'Upsal*, & l'*Histoire des poissons de J. Theod. Klein*.

PIERRE-PONCE, *Pumex*, est une pierre blanchâtre ou grise, poreuse & légere, qui nage sur l'eau : elle est rude au toucher, d'un tissu fibreux, & luisant intérieurement, comme de l'asbeste, ne faisant point d'effervescence avec les acides, ne donnant point d'étincelles avec le briquet, excepté celle qui est assez pesante ; elle entre en fusion dans le feu. On trouve celle qui est blanche en morceaux de différentes grosseurs, flottant en pleine mer ; & celle qui est grise, en pains quarrés, applatis & durs, vers les rivages, qui demeurent suspendus dans l'eau sans s'y précipiter, & sans nager à sa surface.

Les Pierres-ponces ont communément une odeur marécageuse, & une légere saveur salée. Les Ponces blanches, les plus légeres & les plus grosses, servent aux Parcheminiers & aux Marbriers ; les petites servent aux Potiers d'étain, aux Menuisiers & aux Doreurs. Les Ponces grises & plates servent aux Corroyeurs & aux Chapeliers. A Naples, on choisit toutes celles qui sont de rebut, pour en faire du ciment avec de la chaux ; ce

Digitized by Google

mortier eſt employé dans la conſtruction des terraſſes : il a la même propriété que le ciment fait avec le *Pozzolane*. Voyez *ce mot*. Il prend corps avec un tel dégré de dureté, qu'à peine les ferremens y ont priſe quelque tems après qu'il a été mis en œuvre. Il n'eſt pas rare de rencontrer des Pierres-ponces griſes, marbrées de jaune & de rouge.

Les Pierres-ponces du commerce ſe trouvent de tems-en-tems flottantes, ou jettées ſur les bords de la Mer Méditerranée, en Sicile, vers le Mont-Véſuve, & près les Monts Etna & Hécla, ſur les parages des Iſles Santorin dans l'Archipel. La plupart de celles qui ſe ramaſſent dans les terres voiſines de tous les autres Volcans en éruption, ſervent au ciment : ainſi il paroît que les Ponces ſont des *productions de Volcans*. Voyez *ce mot*.

M. Garcin dit, qu'en 1726 on a vu, entre le Cap de Bonne Eſpérance, & les Iſles de Saint-Paul & d'Amſterdam, la mer toute couverte de Ponces flottantes au gré du vent & fort loin des terres, ſur un eſpace de plus de cinq cens lieues, au travers deſquelles on vogua pendant dix jours de ſuite. Tous les rivages de la Zône-Torride ſont couverts de Ponces, ſur-tout les Iſles de la Sonde & les Moluques, où il y a auſſi beaucoup de Volcans.

PIERRE-PORC ou PIERRE PUANTE, *Lapis ſuillus*, eſt communément une terre calcaire & ſpathenſe, griſâtre ou noirâtre ou brune : elle exhale une mauvaiſe odeur de charbon de terre, ou d'urine de chat, quand on la frotte ou qu'on l'écraſe ; mais elle perd cette odeur à la calcination, & y devient blanche, en décrépitant comme le ſel marin. Nous avons rencontré cette Pierre près de la Charbonniere d'Ingrande, & de la mine d'Alun du Palatinat. Des perſonnes croient que la Pierre-Porc n'eſt qu'une eſpece particuliere de ſpath cryſtalliſé en hexagône : on apporte auſſi cette Pierre de Suede, du Portugal & du Cap de Santé, à quelques lieues de Québec ; on y en trouve de rayonnées, de priſmatiques & de ſphériques.

PIERRE DE PORC-ÉPIC eſt la Pierre qui ſe trouve dans la véſicule du fiel du Porc-Épic des Indes, & ſur-tout

Digitized by Google

dans la Province de Pama-Mallacca. Cette Pierre reſſemble beaucoup à celle du ſanglier ; mais elle eſt plus petite. Les Indiens l'appellent *Maſtica de Soho ;* les Portugais, *Pedro de Vaſſar* ou *Piedra de Puerco ;* & les Hollandois, *Pedro de Porco.* Les Indiens s'en ſervent intérieurement pour ſe guérir d'une maladie qu'ils appellent *Mordoxi*, laquelle vient d'une bile irritée, & qui cauſe, à ceux qui en ſont attaqués, des accidens auſſi fâcheux que ceux de la peſte : *voyez au mot* BÉZOARD.

PIERRE DE PORC DES INDES, elle reſſemble aſſez à la précédente, mais elle eſt plus groſſe : on la trouve dans la véſicule du fiel du Sanglier de Mallacca.

PIERRE POURRIE, eſt une argille, qui a perdu preſqu'entiérement ſon gluten, c'eſt-à-dire, la partie liante qui uniſſoit ſes parties ; de ſorte qu'humectée, on n'en peut former aucune pâte qui ait de la liaiſon, elle retombe en pouſſiere à meſure qu'elle ſéche. On trouve ſouvent cette argille dans la carriere, diſpoſée par lits horiſontaux & feuilletée : elle eſt ordinairement très friable, très fine ; il y en a de graveleuſe, que les Ouvriers rejettent.

La Pierre pourrie nous vient d'Angleterre, elle conſerve la trace du métal ſur lequel on la frotte. On s'en ſert pour adoucir les petites inégalités des ouvrages fins.

PIERRES PRÉCIEUSES, *Gemmæ.* Ces Pierres ſont des Criſtaux naturellement formés dans la terre, & qui ſe diſtinguent du Criſtal de Roche, par leur extrême dureté, la couleur vive, la tranſparence, la figure extérieure, & la peſanteur ſpécifique, tous caracteres peu ſujets à l'erreur. Les Pierreries ne ſe poliſſent que difficilement, mais elles prennent un éclat vif & merveilleux, qui jette de tous côtés des rayons de lumiere, ſans que la pierre chatoie : expoſées au feu, il n'y en a qu'un très petit nombre qui entrent en fuſion. L'eau-forte ne les altere point : elles font feu avec le briquet. On eſt dans l'uſage de diſtinguer les Pierreries en Orientales & en Occidentales ou Européennes, moins par la raiſon du pays d'où elles nous parviennent, que par leur dureté,

Digitized by Google

le brillant, la pureté ou transparence, & la pesanteur.

Les Pierres précieuses ont cependant d'autres propriétés qui les distinguent encore, puisque les Pierreries Orientales peuvent souffrir une forte action de feu, sans que leur couleur en soit altérée; tandis que les Occidentales perdent en très peu de tems la leur, & deviennent semblables à du Cristal, si elles sont transparentes; ou d'un blanc matte, si elles sont opaques.

M. d'Aubenton fait trois genres principaux des Pierreries: la premiere contient les Diamans; la seconde, les Pierres Orientales; & la troisieme, les Pierres Occidentales, au nombre desquelles il met le Cristal de Roche: *voyez ce mot.*

En général, l'on a peu de détails intéressans, ou pour mieux dire, on n'en a point de circonstanciés, sur les Pierres précieuses transparentes. Presque tous les Voyageurs, qui jusqu'ici ont été plus Commerçans que Naturalistes, par conséquent plutôt Nomenclateurs que Méthodistes, ne nous ont encore rien donné de satisfaisant sur les Pierreries, ni sur les matieres dans lesquelles elles se forment: c'est pourquoi la plupart des Descriptions qu'on lit dans le Catalogue des Lapidaires, sont si embrouillées: elles ne tendent qu'à expliquer les différences qui peuvent faire changer le prix des Pierres, sans donner la définition qui doit convenir à telle & telle espece de Pierre; delà le défaut de connoissance que nous avons, dit M. d'Aubenton, des Pierres des Grecs & des Romains. Cet Académicien prétend que le caractere, le plus essentiel & le plus propre à fixer la nomenclature & la division des Pierres, c'est leur couleur; la simple lecture des expériences qu'il a faites, au moyen du spectre solaire, met à portée (en suivant son procédé) de juger surement de la nature & de la qualité d'une Pierre qu'on n'auroit jamais vue: *voyez* son *Mémoire, inséré dans le Recueil de ceux de l'Académie Royale des Sciences.* Nous ne disconviendrons pas cependant, que l'habitude & l'attention donnent souvent aux Jouailliers cette justesse de coup d'œil, nécessaire pour distinguer, dès la premiere vue, des pierres qui semblent avoir bien des caracteres communs.

Digitized by Google

Toutes les Pierreries ont des cryſtalliſations & des couleurs aſſez différentes les unes des autres : *voyez les mots* AIGUEMARINE, AMETHYSTE, BERIL, CHRYSOLITE, DIAMANT, EMERAUDE, GRENAT, HYACINTHE, ŒIL DE CHAT & ŒIL DU MONDE, OPALE, PERIDOT, RUBIS, SAPHIR, TOPASE, TOURMALINE, &c. *& ce que nous avons dit au mot* CRISTAL, *& même à l'article* CAILLOU.

Il y a différentes tailles pour les Pierreries ; ſavoir, la taille à l'Indienne ou la Poire, le Brillant, le demi-Brillant ou Brillonnet, la Roſe, la Pierre épaiſſe, la Pierre foible : à l'égard de leur valeur, tout dépend aſſez de la mode & du caprice. On les vend au karat ; le karat peſe quatre grains, & le grain eſt moins fort que celui du poids de marc.

PIERRE PUANTE. *Voyez* PIERRE-PORC.

PIERRE A RASOIR, ou COS, ou QUEUX, ou PIERRE NAXIENNE, *Lapis Coticularis.* Cette Pierre, au ſortir de la carriere, eſt d'une conſiſtance tendre ; mais elle s'endurcit par l'uſage que l'on en fait. Elle eſt compoſée de particules fines & compactes ; elle ſe diviſe par couches, dont la couleur eſt aſſez différente & facile à diſtinguer, ainſi qu'on le remarque dans toutes les Pierres à aiguiſer à l'huile ou à raſoir, qui ſont ordinairement compoſées de deux couches, l'une brunâtre, & l'autre griſe ou jaunâtre : toutes deux ſont comme collées enſemble ; ni l'une, ni l'autre ne ſe diſſout aux acides : la couche noire ou griſe réſiſte plus long-tems à un feu violent ; & avant qu'elle jette de l'écume, la jaune eſt déjà réduite en un verre très fluide. On s'en ſert pour faire des Pierres à aiguiſer les outils ; on en fait auſſi, en quelques pays, des meules & des tombes : c'eſt pourquoi on les appelle *Lapides olearia*, *aquaria*, *molaria*, *ſalivaria*. Les véritables Pierres à raſoir, ſont des Pierres argilleuſes : le nom de *Cos* & de *Queux* eſt donné, par quelques Auteurs, à des Pierres ſableuſes.

PIERRE REFRACTAIRE : *voyez au mot* PIERRE APYRE.

PIERRES DES REINS, DE LA VESSIE & DU FIEL : *voyez* CALCUL.

Digitized by Google

PIERRE DES REMOULEURS : *voyez le mot* GRAIS DES REMOULEURS, *à l'article* GRAIS.

PIERRERIES : *voyez* PIERRES PRÉCIEUSES.

PIERRE DE LA RIVIERE DES AMAZONES : *voyez* JADE.

PIERRE RÉTICULAIRE : *voyez* RETEPORE.

PIERRES DE ROCHE : *voyez* ROCHE.

PIERRE DES ROMPUS : *voyez* OSTEOCOLLE.

PIERRE DE SABLE : *voyez* GRAIS.

PIERRE DE SAMOS, espece de terre bolaire ou de tripoli très fin, dont les Orfévres se servoient autrefois pour polir leurs ouvrages.

PIERRE DE SANG, est une espece de Jaspe sanguin, que les Indiens taillent en cœur, & qu'ils portent en amulette pour arrêter le sang. *Voyez* JASPE.

PIERRE DE SARCOPHAGE : *voyez* PIERRE ASSIENNE.

PIERRE DE SARDE : *voyez* CORNALINE.

PIERRE DE SASSENAGE ou CHELYDOINE ; est la même que la Pierre d'Hirondelle : *voyez ce mot.*

PIERRE SAVONEUSE : elle a une consistance de cire, & est marbrée de rouge & de blanc : étant mâchée, elle a le goût du savon, ainsi que les propriétés : elle rend l'eau laiteuse, & blanchit ou dégraisse très bien toutes sortes d'étoffes. On s'en sert en quelques pays, & particuliérement en Angleterre : elle est encore plus onctueuse que la stéatite proprement dite, & que la craie de Briancon : *voyez ces mots.*

PIERRE SERPENTINE : *voyez* SERPENTINE.

PIERRE DE SERPENTS. Bien des personnes donnent ce nom à la Corne d'Ammon fossile. Les Voyageurs appellent *Pierre de Serpent du Cap*, une composition artificielle : les Bramines Indiens s'en réservent le secret. Elle a la forme d'une feve ; elle est quelquefois large comme un de nos liards : sa matiere est blanchâtre au centre, & d'un bleu céleste dans les autres parties. Aussi-tôt qu'elle est appliquée sur la morsure du Serpent chevelu, espece de Cobra, & même des autres Serpens, elle s'attache à la plaie sans bandage & sans soutien ; elle attire autant de poison qu'elle en peut conte-

Digitized by Google

nir, & ſur le champ elle tombe d'elle même : on la trempe alors dans du lait, qu'elle rend jaune en s'y purgeant ; on l'applique de nouveau, juſqu'à ce qu'elle ceſſe de s'attacher, & delà on conclut qu'il ne reſte plus de poiſon. Voilà ce qu'on raconte de la vertu de cette Pierre. Nous n'en avons pas vu les effets, faute d'occaſion ; mais nous avons reconnu que la Pierre de Cobra n'eſt qu'un morceau d'os, taillé & calciné : on l'appelle *Piédra de Cobra.* On trouve dans la tête, & dans l'eſtomac du Serpent appellé *Senembi*, des Pierres réputées alexitaires. On donne encore le nom de *Pierre des Serpens*, à une Pierre Onix. *Voyez* ONIX.

PIERRE SMECTITE ou STEATITE : en général c'eſt la même que la Pierre Ollaire. *Voyez ce mot, & celui de* STEATITE.

PIERRE DU SOLEIL, c'eſt la *Giraſol* : voyez *ce mot.*

PIERRE SORCIERE. On donne ce nom à la pierre Lenticulaire calcaire ; parceque quand on la met dans une liqueur acide, elle tourne & retourne ſans ceſſe, juſqu'à ce que la liqueur ait entré dans toutes ſes concamérations, & qu'elle ſe ſoit trop affoiblie en ſe ſaoulant de la ſubſtance terreuſe de la pierre : cet effet, tout naturel qu'il eſt, paroît auſſi ſingulier que l'aimant aux yeux des perſonnes qui ne connoiſſent point aſſez les effets chymiques.

PIERRE SPÉCULAIRE ou SÉLENITE : *voyez à l'article* GYPSE.

PIERRE STÉATITE : *voyez* STÉATITE.

PIERRE DE STOLPEN, eſt une eſpece de Baſaltes : *voyez ce mot.*

PIERRE DE TIBURON ou DE MANATI : *voyez au mot* BALEINE, *l'article* BALEINE DU GROENLAND, *& le mot* TIBURON.

PIERRE DE TONNERRE ou DE FOUDRE : *voyez* BELEMNITE & CERAUNIAS.

PIERRE DE TORTUE, elle eſt oblongue, un peu écraſée, obtuſe, & un peu étranglée dans ſon milieu ; mais intérieurement elle eſt ſemblable aux Calculs & Bézoards : *voyez ce mot.*

Digitized by Google

PIERRE DE TOUCHE, *Lapis metallorum.* Celle dont les Orfévres ſe ſervent aujourd'hui n'eſt point un marbre noir, ni ne doit l'être, comme l'ont dit quelques-uns : c'eſt un Schiſte d'un grain fin & continu, noir ou verdâtre, dur & ſuſceptible du poli, recevant facilement la trace du métal qu'on y frotte. Cette pierre, que l'on nous apporte de Bohême, de Saxe & de Sileſie, ne fait point feu avec le briquet, ne ſe diſſout point aux acides, ne ſe calcine pas dans le feu ; mais elle s'y convertit, comme les autres Schiſtes, en un verre poreux & brunâtre. L'on a de forts ſoupçons que la Pierre de touche des Anciens, étoit une Steatite dure & blanchâtre : *voyez* SCHISTE.

Toutes les eſpeces de Baſaltes peuvent ſervir d'éprouvette à métal, mais particuliérement pour l'argent & pour l'or.

La Pierre de touche des Potiers d'étain, eſt une lingotiere faite avec de la craie blanche de Bourgogne, dans laquelle on verſe de l'étain fondu : plus ce lingot eſt léger, & meilleur il eſt. *Voyez* ÉTAIN.

PIERRE DE TUF : *voyez au mot* STALACTITES.

PERRES DE VACHES, *Lapides Vaccini.* On donne ce nom à des pierres ſillonnées ou creuſées de part en part par des chûtes d'eau, ce qui ne ſe peut faire que par une ſuite de pluſieurs années. Auſſi dit-on, des eaux qui tombent par gouttes & par caſcades : *Gutta cavat lapidem, non vi, ſed ſæpè cadendo.*

PIERRE A VERRE, *Quocobos.* Lémery donne ce nom à une pierre marbrée, un peu tranſparente, aſſez dure pour donner des étincelles avec le briquet, blanchâtre ou verdâtre, veinée comme le Talc de Veniſe. Cette pierre devient opaque, plus légere & plus blanche au feu, & enfin ſe change en verre : elle ſe trouve en Toſcane, & en pluſieurs autres lieux de l'Italie. Il ajoute qu'on l'emploie dans quelques Verreries.

PIERRES VITRIFIABLES : *voyez au mot* PIERRES.

PIERRE VITRIOLIQUE, *Lapis vitriolicus.* Sous ce nom générique, on comprend le Sory, le Miſy, le Calchitis natif, la Mélanterie & le Ruſma : *voyez ces mots, & le mot* VITRIOL.

PIERRES

PIERRES DE VOLCANS : *voyez les mots de* LAVES, *de* PIERRE OBSIDIENNE, *de* PONCES, *de* POZZOLANE, *de* VERRE DE VOLCAN, &c.

PIERRE DE VULCAIN, est une Pyrite Arsenicale : *voyez ce mot.*

PIETTE, oiseau de riviere, que Belon dit être fort connu dans le Soissonois, & dans le Bauvoisis : il est moitié noir & moitié blanc, mais ces couleurs sont mêlées diversement : il est plus grand que la Sarcelle, & plus petit que le Morillon. Cet oiseau a ordinairement le dessous de la gorge & du ventre blanc, & le dessus du corps noir : ses ailes sont semblables à celles de la Pie ; ses pattes & sa queue sont comme celles du Morillon. La Piette differe des autres oiseaux de riviere & aquatiques, en ce qu'elle n'a pas le bec large, mais rond & dentelé par les bords. Cet oiseau a une petite huppe sur le derriere de la nuque, & cette huppe est placée à l'origine du col.

PIEUMART ou PICMARS : *voyez au mot* PIC.

PIGEON, *Columba*, est un genre d'oiseaux très connu. Quantité de personnes se font de la multiplication du Pigeon, une affaire sérieuse sans y rien épargner ; & par la combinaison des mêlanges, ils savent en tirer une infinité de variétés, toutes plus curieuses les unes que les autres. Les marques caractéristiques de cet oiseau, sont d'avoir quatre doigts, dont un par derriere ; les jambes courtes, les ailes très longues, un vol très fort, le bec droit, étroit & un peu long, mais ce bec varie suivant les especes ; les unes l'ont plus délié, d'autres plus gros, d'autres plus courts, d'autres plus longs ; un roucoulement ou cri gémissant : ils ne pondent que deux œufs à la fois & font plusieurs couvées dans une année ; ceux de volière en font douze à treize. Leurs amours commencent par les caresses du bec ; ils dégorgent dans le bec de leurs petits pour les nourrir. Le propre de ces animaux est de ne point renverser le col quand ils boivent, mais de boire largement comme font les bêtes de charge. La plupart ont les pieds rouges, & le mâle & la femelle couvent tour à tour : la durée de leur vie est de quinze à vingt ans. On les di-

viſe en Pigeons privés ou domeſtiques, en Pigeons ſauvages, & en Pigeons étrangers.

1°. Le PIGEON ORDINAIRE OU MONDAIN, *Columba vulgaris*, eſt un oiſeau domeſtique fort commun & fort utile : il peſe environ treize onces, il a, depuis le bout du bec juſqu'au bout de la queue, treize pouces de long, une envergeure de vingt-ſix pouces de large ; le bec grêle, pointu, longuet, comme farineux au deſſus des narines, & du reſte brun, l'iris d'un jaune rouſſâtre : les jambes en devant revêtues de plumes preſque juſqu'aux doigts, les pieds & les doigts rouges, les ongles noirs, la tête d'une couleur cendrée & bleuâtre, le col orné de belles couleurs changeantes, ſelon qu'il eſt différemment expoſé à la lumiere, le jabot rouſſâtre, le reſte de la poitrine & le ventre cendrés, le bas du dos blanc, & cendré près des épaules, du reſte noir, néanmoins nuancé de cendré : le pennage des ailes a les mêmes couleurs, celui de la queue, qui a quatre pouces & demi de longueur, eſt noir par les trémités, du reſte cendré : le jabot du Pigeon eſt grand, la voix du mâle eſt auſſi grave que celle de la femelle eſt grêle : on lit dans l'*Hiſt. de l'Acad. des Sciences*. T. I. p. 140. que l'œſophage du Pigeon eſt capable d'une diſtenſion plus grande que celui des autres oiſeaux, comme on peut le remarquer en ſoufflant dans leur apre-artere.

La fiente du Pigeon eſt très bonne pour les plantes & pour les ſemences : on peut la répandre ſur la terre toutes les fois qu'on ſeme quelque grain, conjointement avec la ſemence, & même après, en toute ſaiſon ; & chaque hottée de cette fiente équivaut à une charretée de fumier de mouton.

Ces oiſeaux ſont fort portés à l'amour, le mâle ne quitte point ſa femelle, il fait la roue autour d'elle, & il épanouit ſa queue, quand il eſt en amour. Dès que la femelle apperçoit ce deſir dans ſon mâle, elle y répond par les petites agaceries d'un roucoulement étouffé, & par les careſſes du bec dans le bec : alors les grandes privautés ont lieu.

Des deux œufs blancs que le Pigeon pond & couve,

l'un produit un mâle & l'autre une femelle ; quelquefois auſſi il en naît deux mâles ou deux femelles. Pour pondre chaque œuf, il faut un nouvel accouplement : la femelle choiſit communément l'après midi pour pondre. Ses deux œufs étant pondus, elle ſe met à les couver de façon, que pendant quinze jours complets, elle reſte deſſus depuis trois ou quatre heures après midi, juſqu'au lendemain matin ſur les neuf à dix heures que le mâle prend ſa place, juſqu'à quatre heures du ſoir, tandis que la femelle va chercher à manger & ſe repoſer ; puis elle revient à l'heure marquée pour relever ſon mâle, qui lui cede la place pour juſqu'au lendemain, & ainſi de ſuite juſqu'à ce que les petits ſoient éclos. Si durant la couvaiſon la femelle tarde trop à revenir, le mâle va la chercher & la pouſſe à ſon nid ; celle-ci en fait autant à l'égard de ſon mâle quand il eſt pareſſeux. Le pere & la mere n'ont rien à donner pendant trois à quatre jours aux deux Pigeonneaux nouvellement éclos, ils ont ſeulement ſoin de les tenir bien chaudement : alors c'eſt la femelle qui ſe charge ſeule de ce ſoin, ſi ce n'eſt pour quelques momens qu'elle va prendre un peu de nourriture ; après quoi ils les nourriſſent pendant huit jours d'alimens à demi digérés comme de la bouillie, qu'ils leur ſoufflent ou dégorgent deux à trois fois par jour dans le bec ; en ſorte que le mâle ſouffle communément la petite femelle, & la mere le petit mâle ; peu à peu ils leur donnent une nourriture plus ſolide, à proportion de leurs forces, & dès qu'ils ſont en état de voler, le pere les chaſſe du nid, & les oblige de pourvoir eux-mêmes à leur nourriture. Les Pigeons de voliere ont toujours à la fois des œufs & des petits ; & par ce moyen, ils ne perdent point de tems.

On remarque que quand la femelle s'eſt laiſſé cocher par un mâle étranger, le ſien ſe dépite & ne la veut plus voir, ou s'il s'en approche, c'eſt pour la battre : on a vu des femelles s'entre-faillir au défaut de mâle : on a vu auſſi deux mâles mécontens reſpectivement de leurs femelles, faire entre eux un échange, & vivre enſuite en bonne intelligence dans leur nouveau ménage. Cet exemple des troqueurs ſeroit-il en pareilles

Digitized by Google

circonſtances chez toutes les eſpeces d'animaux le vœu & la loi de la nature ?

Les Pigeons aiment à ſe baigner & à ſe rouler dans la pouſſiere, pour ſe délivrer des poux & des puces qui les incommodent : ils ſe nourriſſent de froment, de ſarraſin, d'orge, de veſce, de pois, de chenevi, de panis, d'ivraie & d'autres grains : ceux de colombier cherchent pendant l'été leur vie dans les champs, mais dans l'hiver il faut les nourrir. Sans cela ils ſeroient peu féconds & pourroient périr : ces oiſeaux ſont d'un bon revenu dans un colombier.

Le vol de cet oiſeau eſt très rapide & ſifflant, ſurtout quand l'animal ſe ſent pourſuivi par l'Epervier, par le Milan ou par quelqu'autre oiſeau de proie. Outre le vol, les Pigeons ont la vue & l'ouie excellentes, ce ſont les ſeules armes que la nature leur a données pour ſe défendre. Ils tremblent à l'aſpect d'un oiſeau de rapine ; mais quoique d'un naturel doux en apparence, ils ſe battent ſouvent de Pigeon à Pigeon juſqu'à la mort, ſurtout quand il s'agit de concurrence pour une femelle : alors ils ſe donnent des coups d'ailes ſur la tête & s'arrachent les plumes. Le Pigeon vit volontiers avec la volaille.

Cet oiſeau eſt d'un grand uſage dans les alimens, ſurtout quand il eſt jeune & de voliere ; ſa chair eſt alors tendre, ſucculente, facile à digérer & nourrit beaucoup : les plus eſtimés en France ſont ceux de Perpignan. Lorſqu'il eſt vieux l'on doit en uſer plus ſobrement : on prétend qu'un Pigeon nouvellement tué, ouvert par le dos & appliqué tout chaud ſur la tête ou à la plante des pieds d'un phrénétique, eſt capable de guérir cette maladie. Le ſang du Pigeon tiede & tiré de deſſous l'aile, eſt propre pour guérir les plaies récentes des yeux ; ſa fiente eſt réſolutive & apéritive : on la prend toute calcinée ou en ptiſane ou en bol ; on a des exemples, que ſi cette fiente fraiche tombe ſur la vue, l'on en peut devenir aveugle, tant elle contient de parties cauſtiques ; c'eſt par cette raiſon que la peau rougit à l'endroit où l'on met pendant un certain tems de la fiente de Pigeon : on en mêle quelquefois dans les véſicatoires, ou avec

Digitized by Google

les cataplasmes farineux, pour résoudre les tumeurs œdemateuses.

L'exemple des Pigeons monstrueux, à deux têtes, à quatre pieds, &c. n'est pas rare.

2°. Le PIGEON BISET, *Livia*, est un oiseau de passage, de couleur bise ou plombée; il est plus petit que le Pigeon ordinaire & difficile à apprivoiser, car il ne peut vivre enfermé; il a les pieds rouges, ainsi que le bec qui est raboteux.

3°. Le PIGEON FUYARD, *Vinago* : il a une corpulence un peu plus grande que le Pigeon ordinaire, dont il differe encore pour la couleur du plumage, qui est fort diversifié; le devant de sa poitrine & de ses ailes sont d'une couleur vineuse, il a sur chaque aile deux taches noires, les plumes du col jettent différens éclats suivant qu'on les expose au jour, il fait son nid le long des rochers escarpés. On prétend que c'est une espece de semblables Pigeons que les Mariniers en Egypte nourrissent sur leurs navires, ainsi qu'en Candie & en Chypre; c'est, dit Belon, pour les lâcher quand ils approchent de terre, afin de faire annoncer chez eux leur arrivée. On étoit autrefois dans l'usage d'attacher des lettres aux pieds ou sous les ailes de ces animaux, qui les portoient à l'endroit où l'on savoit qu'ils s'arrêtoient d'ordinaire; il y a encore de ces Pigeons messagers en Orient & ailleurs. Ces Pigeons font leur nid dans de vieilles tours: ils sont fort timides.

4°. Le PIGEON RAMIER, *Palumbus* : ce Pigeon est encore très connu dans tous les Pays. Belon dit qu'on le nomme *Ramier*, parcequ'il se perche sur les branches d'arbres, il vole en troupe pendant l'hiver, il ne chante que quand il est en amour, & sa femelle lui répond : il est plus grand que le Biset & le Pigeon ordinaire, & presque aussi charnu qu'une poule. On en prend beaucoup en certains pays dans les forêts qui sont plantées de chêne, de frêne & de lierre; pour cela on attend qu'il fasse bien nuit, & par le moyen d'un charivari, & en portant des torches de paille allumée on leur fait peur: il est facile alors de les tuer. Ce Pigeon bâtit son nid assez malproprement, peu haut, mais il le rend dif-

ficile à trouver. Le Ramier n'eſt point un oiſeau paſſager, il fait ſa demeure ſuivant les ſaiſons, tantôt dans la plaine, & tantôt dans les montagnes. Le plumage de ſon col eſt chatoyant ou d'un éclat de ſoie : celui de la poitrine, des épaules & des ailes eſt vineux, le milieu du dos couleur de frêne ſombre, le reſte eſt à-peu-près comme dans le Pigeon ordinaire : ſa chair eſt beaucoup plus dure que celle des Pigeons précédens.

5°. Le PIGEON DE ROCHER, *Columba rupicola*, eſt une eſpece de petit Pigeon, de couleur cendrée, qui ne fréquente que les rochers voiſins de la mer.

6°. Le PIGEON PATU ou DE MAISON ou LE JACOBIN, eſt le nom que l'on donne au Pigeon chaperonné, qui a tant de plumes longues aux jambes, que l'entre-deux de ſes pieds en eſt tout garni ; il a les ailes & le deſſus du dos d'un noir vineux, & tout le reſte du plumage eſt blanchâtre, ainſi que la belle huppe qu'il a ſur le derriere de la tête. Il eſt un peu moins gros que le Pigeon ordinaire : il ſoutient bien le froid.

7°. Parmi les Pigeons ſauvages & étrangers, on connoît 1°. celui du Breſil, que Marcgrave a décrit ſous le nom de *Picui-Pinima* : il n'eſt pas plus gros qu'un Merle : ſa chair eſt excellente & fort graſſe. 2°. Le Pigeon des Iſles de Nincombar, proche Pegu dans les Indes, qui eſt plus grand que notre Pigeon domeſtique ; ſon plumage eſt un mêlange agréable de bleu, de verd, de jaune, de pourpre violet & de rouge ; il ſe nourrit de riz. Ce Pigeon ſauvage eſt ſujet à la pierre, elle croît par couches juſqu'à boucher l'ouverture du geſier, ce qui le fait périr. 3°. Le Pigeon ſauvage de l'Iſle de S. Thomas, qui a le plumage d'un Perroquet ; ſes jambes & ſes pieds ſont d'une belle couleur de ſafran. 4°. Le Pigeon de la Jamaïque : on l'éleve dans les colombiers, il y en a auſſi de ſauvages qui ne fréquentent que les Savannes. On trouve auſſi pluſieurs ſortes de Pigeons à Maderaſpatan aux Indes, dont les couleurs ſont fort variées. Les Ornithologiſtes font mention de quelques eſpeces de Pigeons qu'on éleve par curioſité, telles que le Trembleur, qui remue toujours la tête & le col, il a la queue large ; le Pigeon Cavalier qui eſt ſorti du

Digitized by Google

Pigeon bâtard & du Pigeon meſſager ; il a des excroiſſances charnues à la racine du bec & autour des yeux, & le jabot un peu enflé. Le Pigeon de Mahomet, il differe peu de celui de Numidie ; ſes yeux ſont grands & noirs ; le Pigeon Polonois a les yeux bordés de rouge, &c. *Voy.* auſſi la *Deſcription de ces oiſeaux* par Ray.

De tous les Pigeons, ceux de la Louiſiane ont la chair la plus fine & la plus délicate ; dans toute l'Amérique aux endroits où il y a beaucoup de bois, ces oiſeaux ſont aſſez bons, & ſi gras qu'ils crevent ſouvent en tombant à terre, lorſqu'on les tire d'un arbre. Beaucoup de ſortes de Pigeons d'Amérique ont la tête ou couronnée, ou chauve ; les Negres n'ont point encore penſé à les apprivoiſer, quoique les Hollandois y en nourriſſent un aſſez grand nombre. Au Cap de Bonne-Eſpérance, on eſtime beaucoup les Pigeons de montagnes & ceux des buiſſons.

M. Linnæus donne la deſcription du Pigeon de Groënland. Cet oiſeau eſt de la grandeur d'une petite poule, il en a le bec ; ſes pieds ſont palmés. M. Anderſon dit que les Pigeons de l'Iſlande reſſemblent aux Pigeons ſauvages, & qu'ils conſtruiſent leurs nids dans les crevaſſes des rochers qui bordent la mer, afin que les petits tombent à l'eau dès leur premiere démarche : leur vol reſſemble à celui de la Perdrix. A l'égard des Tourterelles qui ſont auſſi des eſpeces de Pigeons. *Voyez* au mot TOURTERELLE.

PIGNONS DE BARBARIE. *Voyez* au mot RICIN.

PIGNONS-D'INDE. *Voyez* au mot RICIN.

PIGNONS DOUX. *Voyez* à l'article PIN.

PIGO, ou PIGUS, ou PICLO. Eſpece de Carpe fort commune en été dans le lac de Côme & le lac Majeur : on y en trouve beaucoup pendant 40 jours. Rondelet la nomme *Cyprinus aculeatus*. Ce poiſſon a la queue fourchue, & de grandes écailles, deſquelles ſortent des aiguillons blancs. Le ventre eſt blanc tirant ſur le rouge pâle, & le dos d'un bleu noirâtre. Les plus grands de ces poiſſons peſent cinq à ſix livres. Il y en a qui frayent ſur les bords des rivieres ; leur chair eſt d'un meilleur goût que celle de la Carpe, dit Rondelet.

Digitized by Google

PILLOLET. *Voyez* SERPOLET.

PILLULAIRE, *Pilularia*, Plante ſinguliere des environs de Paris, & dont M. Bernard de Juſſieu a donné l'Hiſtoire à l'Académie des Sciences en 1739. Il a montré les rapports qu'elle peut avoir avec les fougeres par la façon dont elle végete. Il en a établi le caractere, fondé ſur l'examen des parties de la fleur qui étoient inconnues juſqu'alors, & qu'il a très bien obſervées, ainſi que ſes ſingularités, à l'aide du microſcope. Le nom *Pilularia*, dit cet habile Botaniſte, exprime très bien la forme de globule, qu'ont les boutons des fleurs de cette plante.

La *Pillulaire* eſt une plante aquatique très baſſe, rampante, & couchée ſur terre. Ses racines ſont des filets longs, ſimples, flexibles, & ronds, communément blancs, plongés perpendiculairement, & fibrés à leur extrémité. Chaque racine naît toujours & préciſément au deſſous de chacune des feuilles qui ſont placées ſur les branches rondes, vertes & noueuſes, & ſur les rameaux de cette plante : plus le terrein eſt humide, & mieux les racines ſont nourries. Les tiges & les branches de cette plante ſont ſi égales, ſi entremêlées les unes dans les autres que la principale tige, dit M. de Juſſieu, eſt difficile à diſtinguer. Auſſi cet Académicien s'eſt-il contenté de décrire une branche longue de ſix pouces, & de demie ligne d'épaiſſeur, chargée de rameaux & de racines qui tenoient cette branche plaquée contre terre, ou ſur une eſpece de mouſſe commune dans les endroits marecageux.

La branche de la Pillulaire eſt garnie de rameaux alternes, & terminée par une éminence velue, un peu applatie ſur les côtés : dans quelques rameaux & dans le bout des branches où ce bouton groſſit davantage, il ſort une feuille velue, qui en naiſſant eſt entierement roulée en forme de ſpirale, & qui prend enſuite la figure d'un crochet.

Les feuilles naiſſent alternativement ſur les deux côtés des rameaux : elles ſont ſimples, vertes, tendres & terminées en pointe, aſſez ſemblables à celles du jonc, & quelquefois longues de cinq pouces. Les fleurs ſont ca-

Digitized by Google

chées ſous des enveloppes comme dans la figue : elles ont une façon particuliere de s'ouvrir. Elles viennent dans les aiſſelles des rameaux ; & quatre de ces fleurs enveloppées chacune par une membrane fine & délicate, ſont toujours renfermées ſous une enveloppe commune, dont la forme eſt celle d'une ſphere hériſſée de poils verts, & qui étant mûre a la groſſeur d'un grain de poivre ; elle s'ouvre alors, & ſe partage en quatre quartiers égaux, qui tiennent chacun par un angle au pedicule qui les ſoutient. Chaque quartier du globule ſphérique eſt creux, & ſa cavité eſt remplie par une fleur hermaphrodite, compoſée d'étamines & de piſtiles rangés ſur un placenta commun.

Le placenta de la fleur eſt une bande membraneuſe & garnie de quatre rangs de piſtiles des deux côtés & ſur le bord. Au reſte, dit M. de Juſſieu, le nombre des piſtiles qui ſont ovoïdes & ſans ſtylet, mais avec une eſpece de ſtigmate, varie dans les fleurs de la Pillulaire. Il en a compté 12 dans quelques-unes, 16 & 20 dans d'autres : ces piſtiles ſont autant d'embrions ou d'œufs. Chaque fleur a 32 étamines, qu'on ne peut diſtinguer qu'avec la loupe, & mieux encore avec le microſcope. On trouve dans le Mémoire dont nous venons de parler, l'extrait des expériences très curieuſes ſur cette plante baignée dans l'eau, &c.

M. de Juſſieu place la Pillulaire dans la claſſe des fougeres, par ſa maniere de végéter, de croître ; par la figure des feuilles de fougeres qui, non développées, préſentent auſſi une eſpece de croſſe ; par leur commune odeur, & par leur ſaveur viſqueuſe mêlée d'aſtriction, &c.

Cette plante croît en Angleterre & dans les marais ou platieres de la Forêt de Fontainebleau, &c. Elle paroît vivace : ſes jeunes branches, qui ſubſiſtent d'une année à l'autre, ſervent à la renouveller, pendant que les anciennes périſſent : on la peut élever dans des lieux où l'eau ne s'épavore pas entierement. M. de Juſſieu ſoupçonne que la Pillulaire eſt atténuante, inciſive & apéritive, ainſi que les fougeres.

PILORIS, eſt une ſorte de Rat muſqué qui ſe trouve aux Iſles Antilles. Il eſt de la même forme que nos Rats

d'Europe; mais il pese quatre fois davantage, tant il est grand. Son ventre est blanc, son dos noir. Il sent si fort le musc, qu'il parfume tous les lieux par où il passe, & particulierement l'endroit où il repaire. Il niche souvent dans les caves des maisons, mais il ne peuple pas tant que les Rats communs. Les habitans de la Martinique qui mangent de ces animaux, sont contraints après les avoir écorchés de les laisser exposés à l'air une nuit entiere, & même d'en jetter le premier bouillon pour en ôter la trop grande odeur de musc : on appelle leurs rognons desséchés *Rognons de musc* : ils sont estimés prolifiques. *Voyez* RAT MUSQUÉ.

PILOSELLE, OREILLE DE RAT OU DE SOURIS, *Pilosella*. Plante fort commune qui croît aux lieux arides, sur les coteaux incultes & dans les terres sabloneuses. Sa racine est longue comme le doigt, menue & fibreuse : elle pousse plusieurs tiges grêles, sarmenteuses, velues, rampantes à terre, & y prenant racine. Ses feuilles sont oblongues, arrondies par le bout comme une oreille de Souris, velues, vertes en dessus, veineuses, blanches, & lanugineuses en dessous, d'un goût astringent : ses fleurs, qui paroissent en été, sont à demi fleuron, semblables à celles de l'*herbe à l'Epervier*, mais plus petites & jaunes : elles sont suivies par de petites semences noires, cunéiformes, & garnies d'aigrettes.

La Piloselle est très amere ; elle est astringente, vulneraire & détersive. On la trouve souvent mêlée dans les *Faltrancks* : elle est très propre pour arrêter le cours de ventre, les hémorrhagies & les hernies.

PILOTE. Selon Kolbe on donne ce nom à un poisson qui se voit au Cap de bonne Esperance. Il a cinq ou six pouces de longueur : sa couleur est d'un brun obscur, entremêlée de taches bleues. Il a sur le milieu du dos une raie noire, d'où partent çà & là plusieurs autres petites raies qui se rencontrent sous le ventre : son dos est comme cannelé ; au tour des yeux il est de couleur d'or : sa machoire inférieure ressemble presque à une scie, & l'on dit qu'il s'en sert si fortement pour s'attacher au *Goulu de mer*, que ce poisson, tout redoutable qu'il est,

Digitized by Google

ne ſauroit s'en arracher. Auſſitôt que le Goulu de mer eſt pris, le *Pilote* le quitte, & s'enfuit non vers terre, mais toujours vers la pleine mer; il eſt très difficile à prendre : on le voit nager auſſi quelquefois devant la proue des Vaiſſeaux. On lit dans l'*Hiſtoire générale des Voy. Liv. IX*, qu'on trouve auſſi ce poiſſon à la Côte-d'or. Il nage ordinairement devant le Requin, ſans en être attaqué.

PIMART JAUNE : C'eſt le *Loriot*. Voyez *ce mot*.

PIMBERAH. Eſt le monſtrueux Serpent de l'Iſle de Ceylan : il eſt de la groſſeur d'un homme, & d'une longueur proportionnée : le bétail & les bêtes ſauvages ſont ſa proie ordinaire ; il uſe d'adreſſe pour les prendre : il ſe tient caché dans les ſentiers par où paſſe le Daim, & le tue du coup d'une eſpece de cheville dont ſa queue eſt armée. On prétend qu'il avale quelquefois un chevreuil entier, dont les cornes lui percent le ventre & le tuent lui-même. Seba dit que ce Serpent a l'aſpect terrible, à cauſe de ſes deux gros yeux placés à fleur de tête : ſes deux machoires ſont garnies de dents taillées en ſcie : ſa gueule a une bordure en forme de coquille : ſon front eſt revêtu de fortes écailles cendrées, griſes, décorées de grandes & belles taches, & ſillonnées en travers de raies diſpoſées en croix : les écailles du deſſus du dos ſont rouſſâtres, ombrées de grandes & magnifiques taches brunâtres obſcures, de figure inégale, mais rangées avec ſymmétrie depuis la tête juſqu'au bout de la queue, qui eſt déliée. Cette belle bigarrure eſt traverſée par des taches noires & triangulaires. *Theſ. II, T. 91, n. 1.*

PIMENT : *voyez* BOTRYS.

PIMENT DES ANGLOIS : *voyez* POIVRE DE LA JAMAÏQUE.

PIMENT D'EAU : *voyez* au mot PERSICAIRE.

PIMENT DE GUINÉE ou CORAIL DE JARDIN : *voyez* POIVRE DE GUINÉE.

PIMENT DES MOUCHES A MIEL : *voyez* au mot MÉLISSE.

PIMENT ROYAL ou GALÉ : *voyez* MYRTHE BATARD à la ſuite du mot MYRTHE.

Digitized by Google

PIMENT ROYAL : *voyez* ARBRE DE CIRE.

PIMPLIM : *voyez* POIVRE LONG.

PIMPRENELLE BLANCHE : *voyez* BOUCAGE.

PIMPRENELLE COMMUNE ou BIPINELLE, *Pimpinella vulgaris*. Cette plante croît naturellement sur les montagnes & dans les prés : on la cultive aussi dans les jardins potagers ; sa racine est longue, menue, divisée en plusieurs branches rougeâtres, entre lesquelles on dit qu'il se trouve, comme sur la piloselle, une sorte de Kermès ou Cochenille sylvestre, dont on se sert en teinture : *voyez* KERMÈS & COCHENILLE. Cette racine pousse plusieurs tiges hautes d'un pied & demi, rougeâtres, anguleuses, rameuses, très garnies de feuilles arondies, dentelées à leurs bords, rangées comme par paires le long d'une côte grêle, rougeâtre & velue ; les sommets des tiges deviennent chargés de petites fleurs purpurines en rose à quatre quartiers, ayant, en leur milieu une touffe d'étamines : ces fleurs sont de deux sortes, les unes stériles, & les autres fertiles ; celles-ci ont un pistile : il succede aux fleurs fertiles des fruits à quatre angles, grisâtres, contenant quelques semences oblongues, de couleur roussâtre, d'une saveur astringente & assez agréable.

La pimprenelle fournit sa graine en été : elle est très vivace, & dure long-tems dans les jardins, s'y multipliant de semence.

Cette plante est fort en usage dans les cuisines, surtout pour les salades : on peut, à son défaut, employer la grande Pimprenelle des prés, qui aime les lieux gras, & qui a beaucoup de rapport avec la petite espece ; elle a le goût herbeux & un peu moins salé.

Les Botanistes ont donné le nom de Pimprenelle sanguisorbe à notre pimprenelle ordinaire, comme étant singuliérement propre à étancher le sang, tant à l'intérieur, qu'à l'extérieur : cette plante est bonne pour ceux qui sont sujets à la gravelle.

PIN, *Pinus*. Les Pins sont des arbres résineux, d'une utilité infinie. Dans certains pays il y a des forêts entieres de Pins ; le bois de ces arbres bien résineux est d'une excellente durée ; on l'emploie en charpente, pour les bâ-

Digitized by Google

timens de mer, pour des pompes ; & on en prépare un charbon bien recherché pour l'exploitation des mines. Les Canadiens font de grandes Pirogues d'une seule piece, avec les troncs des gros pins qu'ils creusent. Outre ces avantages plusieurs especes de Pins fournissent de la résine seche & liquide, du goudron & du brai gras, &c. On fait aussi avec la résine jaune qu'on retire du Pin, en la fondant sur une meche, une espece de chandelle : ces chandelles répandent une lumiere foible & rousse ; elles ont d'ailleurs une odeur très désagréable, & elles sont très sujettes à couler ; cependant les pauvres gens en font une grande consommation sur les ports de mer, parce-qu'elles sont à bon marché. Ces arbres sont donc d'une si grande utilité, que nous nous arrêterons à en faire connoître les especes principales d'après M. Duhamel ; & nous dirons un mot de la maniere d'en tirer les diverses substances qui servent pour la Marine.

En général les Pins portent des fleurs mâles & des fleurs femelles sur différentes branches du même pied, ou, selon les especes, au bout des mêmes branches.

Les fleurs mâles qui paroissent toujours aux extrémités des branches, sont attachées à des filets ligneux qui partent d'un filet commun ; elles ne sont composées que d'étamines, & leur assemblage forme des bouquets de différentes formes & couleurs, suivant les especes : dans les unes ces bouquets sont d'un beau rouge ; dans d'autres, blancs ou jaunâtres. Lorsque les étamines s'épanouissent, il en sort quelquefois une si grande quantité de poussiere, que toute la plante & les corps voisins en sont couverts.

Les fleurs femelles paroissent indifféremment à côté des fleurs mâles, ou à d'autres endroits du même arbre, mais toujours vers l'extrémité des jeunes branches : elles ont la forme de petites têtes presque sphériques, rassemblées plusieurs à côté l'une de l'autre ; & elles sont d'une très belle couleur dans plusieurs especes. Ces fleurs sont formées de plusieurs écailles, sous chacune desquelles est un embrion surmonté d'un stylet : ces embrions deviennent chacun un noyau, quelquefois assez dur, quelquefois tendre, plus ou moins gros ; suivant les especes. On trouve dans ces noyaux une amande composée de plu-

Digitized by Google

fleurs lobes ; ce ſont ces amandes qu'on nomme *pignons doux ;* à meſure que ces amandes ſe forment, les petites têtes groſſiſſent & forment ce qu'on appelle *Cônes* ou *Pommes* : ces fruits ſont plus ou moins gros ; les uns ſont longs & terminés en pointe, les autres preſque ronds & obtus.

La forme des Cônes, telle que nous venons de la décrire, paroîtroit propre à diſtinguer le genre des Pins d'avec celui des Sapins : mais comme ces formes de cônes varient dans certaines eſpeces de Pins, ainſi que la longueur des feuilles, qui, cependant, dans le plus grand nombre des Pins ſont étroites & filamenteuſes, on les diſtinguera mieux des Sapins & des Melezes, par les caracteres ſuivans ; & on ne confondra pas ces trois genres qui ſont très rapprochés les uns des autres. Dans toutes les eſpeces de Sapins, les feuilles n'ont point de gaîne à leur attache ; & elles ſont poſées une à une ſur une petite ſaillie ou conſole qui tient à la branche. Les feuilles de tous les Pins ſont garnies à leur baſe d'une gaîne d'où il ſort tantôt deux, tantôt trois, quelquefois quatre, & jamais plus de cinq ou ſix feuilles : dans quelques eſpeces cette gaîne tombe, & elle ne paroît plus, lorſque les feuilles ont acquis leur longueur. Dans les Larix ou Melezes, on voit toujours plus de ſix feuilles qui ſont ſupportées par un mamellon aſſez gros, & garni de quelques écailles. Un caractere qui peut encore aider à diſtinguer les Pins & les Sapins, des Melezes, c'eſt que les fleurs des Melezes ſe montrent au bout des branches, au lieu que celles des Pins & des Sapins ſont toujours placées aux extrémités.

Preſque tous les Pins ſont de grands arbres ; ils étendent leurs branches de part & d'autre en forme de candelabre : ces branches ſont placées par étage autour d'une tige qui s'éleve perpendiculairement : chaque étage en contient trois, quatre ou cinq. Les fruits reſtent au moins deux ans ſur les arbres, avant que d'avoir acquis leur maturité. Toutes ces eſpeces de Pins gardent leurs feuilles pendant l'hiver.

L'eſpece de Pin cultivé, nommé auſſi *Pin-Pignier*, eſt un arbre très touffu, dont les feuilles ſont longues de cinq

Digitized by Google

à six pouces, épaisses, rassemblées deux à deux dans une gaîne commune; les fleurs mâles forment de gros bouquets rouges; car les Cônes ou Pommes de ces Pins ont quelquefois jusqu'à quatre pouces & demi de longueur, sur quatre pouces de diametre; ils sont presque ronds. Les pignons contenus dans ces fruits sont gros, fort durs; ils renferment des amandes bonnes à manger, soit crues, soit en dragées ou en prâlines. On dit qu'ils soulagent ceux qui sont épuisés par la fréquence de l'acte vénérien: ils augmentent le lait & la liqueur séminale. On en fait des émulsions; enfin, on en retire par expression une huile qui est aussi douce que celle de noisettes; mais ces amandes sont sujettes à se rancir & à jaunir en vieillissant. Dans plusieurs pays, lorsqu'elles sont récentes, on en sert au dessert. Pour les retirer des cônes, il faut quelquefois exposer ces fruits dans un four chaud, alors les écailles s'ouvrent, & les noyaux s'en détachent facilement. Le bois de cette espece de Pin est assez blanc, mais médiocrement résineux. On cultive cet arbre dans plusieurs Provinces pour en recueillir les fruits; il est très propre à être mis dans les bosquets d'hiver, à cause de l'agrément de son feuillage qui est d'un beau verd.

L'espece de Pin que l'on nomme *maritime*, a aussi les feuilles d'un beau verd; il donne des pignons moins gros que ceux du Pin cultivé. Il est commun presque par tout le Royaume; son bois est employé comme celui du précédent, à faire des corps de pompes, des planches, &c. il donne aussi un peu de résine. Le petit Pin maritime differe de l'autre en ce que ses fruits sont moins gros, ses feuilles plus petites & plus courtes: il est employé au même usage. Il y a une espece de petit Pin maritime, que l'on nomme simplement *Pin* dans le Briançonnois, & qui est très résineux.

Le *Pin de Geneve* ou d'*Ecosse* a les feuilles très courtes & menues; elles sortent deux à deux d'une gaîne commune; les fleurs mâles sont blanchâtres, les cônes sont petits, presque pointus: ils viennent rassemblés par bouquets de deux, de trois ou de quatre, placés autour des branches: les amandes en sont petites. Ces arbres s'élevent très haut, leur bois est très résineux. A en juger par

Digitized by Google

les fruits qui me ſont venus de Riga, dit M. Duhamel, c'eſt avec cette eſpece de Pin qu'on fait les grandes mâtures que nous tirons de ce pays; & il paroît que cet arbre croît indifféremment dans la Zone glaciale, dans la Zone torride & dans la Zone tempérée.

Le bois de l'eſpece nommée *Torchepin* ou *Pin-ſuffis* du Briançonnois, eſt ſi réſineux qu'il en eſt tranſparent. Les Payſans ſe ſervent de ce bois pour faire des torches qui brûlent très bien.

Le *Pin à trois feuilles* ou *épineux du Canada* a le bois pliant, fort réſineux, d'un grain très fin; on le croit plus peſant que celui de Riga: il a peu d'aubour, & il croît très haut. Il y a encore pluſieurs autres eſpeces de Pins, tels que le Pin Cipre, le Pin gris, le Pin-blanc & le Pin rouge.

Il eſt d'expérience que la ſouche d'un Pin qu'on a abattu, ne repouſſe point de nouveaux jets, comme font beaucoup d'autres arbres; mais dans les forêts de Pins, les ſemences qui tombent des vieux arbres, les renouvellent naturellement. Ce n'eſt pas qu'on ne puiſſe ſemer des bois de Pins, & on en ſeme effectivement aux environs de Bordeaux, pour avoir des futaies dont on puiſſe recueillir de la réſine & du goudron, ou plus ordinairement pour ſe procurer des taillis qui donnent des échalats dont on fait grande conſommation dans les vignobles du Bordelois.

Il y a peu d'arbres qui ſoient moins délicats ſur la nature du terrein que les Pins. On voit de très beaux Pins dans des ſables fort arides, ſur des montagnes ſeches, où la roche ſe montre de toutes parts. Il faut cependant avouer qu'ils viennent mieux dans les terres légeres, ſubſtantieuſes, & qui ont beaucoup de fond. Lorſqu'on prend ſoin de la culture des Pins, on ne doit leur couper les branches que d'année en année, en les dégarniſſant par le bas; car ces arbres profitent d'autant mieux qu'ils ont plus de branches à nourrir, & il ne repouſſe jamais de nouvelles branches qui puiſſent remplacer celles qu'on a coupées. Les ſemences de Pins croiſſent au mieux ſemées dans des brouſſailles, prennent à la fin le deſſus, & étouffent les autres arbriſſeaux; mais ces graines

ne

ne paroiſſent quelquefois qu'au bout de trois ou quatre ans.

Maniere de retirer le ſuc réſineux du Pin, & d'en faire diverſes préparations utiles pour la Marine & pour les Arts.

Toutes les eſpeces de Pins, & même tous les Pins de la même eſpece ne donnent pas une égale quantité de ſuc réſineux. Il eſt d'expérience que certains Pins donnent pendant un été trois pintes de ce ſuc, tandis que d'autres n'en fourniſſent pas un demi-ſeptier. On ſait que cette différence ne dépend point de la groſſeur, ni de l'âge de ces arbres, ni même de la nature du terrein; mais on a remarqué que les Pins qui ont l'aubour fort épais, & ceux qui ſont les plus échauffés par le ſoleil en fourniſſent davantage. Les eſpeces d'arbres dont on retire ce ſuc réſineux, ſont, le Pin-Cipre, le Pin gris, le Pin-blanc & le Pin rouge.

Pour retirer la réſine des Pins en grande quantité, on choiſit les arbres qui ont quatre à cinq pieds de circonférence: on fait à leurs pieds un trou en terre de huit à neuf pouces de profondeur, pour recevoir la réſine. Dans certains endroits on fait un trou dans l'arbre même, pour y mettre une auge qui reçoit la réſine: elle en eſt plus pure, il eſt vrai; mais de cette maniere on altere l'arbre. Vers la fin de Mai on commence à enlever la groſſe écorce des Pins, juſqu'au liber, de la largeur d'environ ſix pouces: cette écorce ne donne point de réſine, & elle empêcheroit même la réſine de couler: on fait enſuite une entaille aux arbres. La premiere fois l'entaille ſe fait au pied de l'arbre, & on lui donne trois pouces en quarré ſur un pouce de profondeur. Le ſuc réſineux commence alors à ſuinter en gouttes très tranſparentes qui ſortent du corps ligneux & d'entre le bois & l'écorce. Le ſuc réſineux deſcend des branches vers les racines, & il ne découle jamais du bas de la plaie. Plus il fait chaud, plus le ſuc coule avec abondance; il ceſſe entiérement de couler, quand, au mois de Septembre, les fraicheurs ſe font ſentir. On a ſoin de rafraichir les entailles tous les quatre ou cinq jours, afin de faciliter l'écoulement du

ſuc. La plaie qui, au commencement n'avoit que trois ou quatre pouces de diametre, ſe trouve au commencement de Septembre d'un pied & demi de largeur ſur deux à trois pouces de profondeur.

L'année ſuivante, on fait au même Pin une entaille au deſſus de celle ci, & les arbres ainſi entaillés, le ſont quelquefois de la hauteur de douze ou quinze pieds. Dans de certains pays on fait les entailles à côté, & on entaille ainſi de ſuite l'arbre dans toute ſa rondeur. Au bout de quelques années, on refait des entailles ſur les plaies qui ont été cicatriſées.

Quoiqu'on faſſe les entailles aſſez indifféremment de quelque côté que ce ſoit, comme c'eſt la chaleur qui fait couler la réſine, il ſemble qu'il y auroit plus d'avantage de choiſir le côté du midi pour faire les entailles. La réſine des Pins à cinq feuilles, eſt plus coulante que celle des Pins à deux & à trois feuilles; il ſemble d'ailleurs que ces arbres tiennent le milieu entre les Pins & les Méleſes. Lorſque ces arbres ſont remplis de réſine, on les nomme *Torche*, & *Tæda* en latin. La trop grande abondance de réſine eſt une maladie propre & particuliere au Pin ſauvage.

Le ſuc réſineux qui découle, eſt une eſpece de Térébenthine, moins fine à la vérité, moins tranſparente, moins coulante, que celle qu'on retire du Sapin & du Méleſe; elle eſt auſſi plus âcre & d'une odeur plus déſagréable: cependant on l'emploie avec ſuccès dans quelques emplâtres, & ſes vertus different peu de celles des térébenthines du Sapin & du Méleſe. Quand on a ſuffiſamment ramaſſé de ce ſuc réſineux, on lui donne une cuiſſon qui le convertit en brai ſec ou en réſine. On pourroit auſſi diſtiller cette térébenthine avec de l'eau, pour en tirer l'huile eſſentielle, qu'on connoît en Provence ſous le nom d'*Eſprit de Raze*; mais elle eſt bien inférieure à celle qu'on tire de la térébenthine du Sapin.

Lorſque cette ſubſtance réſineuſe eſt bien fondue, on la paſſe ſur un grillage recouvert de paille, afin de la purifier de toute ordure: nous verrons ci-après l'uſage qu'on fait de cette paille. Lorſque cette matiere eſt figée, elle eſt brune & caſſante; c'eſt ce qu'on

Digitized by Google

nomme le *Brai ſec*, dont on fait pluſieurs ſortes de maſtics, qu'on emploie pour les carênes des vaiſſeaux, & qui peut auſſi ſervir à faire du Brai-gras.

Quand on mêle avec de l'eau cette ſubſtance réſineuſe cuite, & qu'on l'agite fortement, de brune qu'elle étoit elle devient d'un beau jaune, & on la nomme alors dans les Ports de mer *Réſine*. Cette réſine, fondue avec de l'huile, ſert à faire une ſorte de vernis, dont on enduit les mâts & le haut des vaiſſeaux.

Les Sauvages du Canada font auſſi uſage de la réſine des Pins, pour calfater leurs canots d'écorce : leur préparation eſt bien ſimple, & cependant ſuffiſante pour rendre leurs canots étanchés. Ils ramaſſent la réſine qui découle des arbres dont l'écorce a été entamée par les griffes des Ours ; ils la font fondre dans de l'eau ; prennent la plus pure qui ſurnâge, la pêtriſſent & la mâchent par morceaux ; ils appliquent cette réſine graſſe ſur les coutures de leurs canots, enſuite ils l'étendent avec un tiſon allumé.

Il n'y a point de Province dans le Royaume, qui fourniſſe autant de différentes eſpeces de réſine de Pin, que la Province de Guienne ; cet arbre y croît dans les landes arides & ſabloneuſes, qui s'étendent depuis Bayonne juſques dans le pays de Médoc ; & d'autre part, depuis le bord de la mer juſqu'au rivage de la Garonne. L'eſpece de Pins de ces lieux, eſt le grand & le petit Pin maritime. Le ſuc réſineux, qui découle depuis le mois de Mai & le mois de Septembre dans des auges, & qui par conſéquent eſt très pur, ſe nomme *Galipot* ; celui qui en coulant ſe ſéche bruſquement, & ſe fige le long des plaies, ſe nomme *Barras*. On mêle le Barras avec le Galipot, pour faire du Brai-ſec ou de la Réſine. Nous avons dit plus haut, la maniere dont ſe préparent ces ſubſtances. On vend quelquefois ce mélange de Galipot & de Barras, lorſqu'il n'eſt pas cuit, ſous le nom *Poix graſſe* ; mais la véritable Poix graſſe, ou Poix de Bourgogne, ſe tire des *Piceas*, & eſt compoſée de réſine blanche, fondue avec de la térébenthine & de l'huile de térébenthine.

Outre ces inciſions, il ſort encore naturellement, de l'écorce des vieux Pins, & qui ſont prêts à mourir, des

Digitized by Google

goutes de réſine qui ſe deſſechent, & forment des grains que l'on emploie au lieu d'encens dans les Egliſes de campagne; c'eſt ce qu'on appelle *Encens madré* ou *Encens de Village*. On ſoupçonne qu'il y a des perſonnes qui en mêlent avec l'encens du Levant, & qui emploient auſſi le galipot avec la cire.

Un Pin bien ménagé & de bon âge, fournit de la réſine pendant quinze ou vingt ans, & il en peut donner douze à quatorze livres par an. En Provence on donne au ſuc réſineux, qui découle par inciſion au pied des Pins, le nom de *Perinne-vierge*; & la plus claire & la plus tranſparente que l'on fait découler dans un autre trou, ſéparé du premier par un grillage, ſe nomme *Bijon*. La Périnne vierge lorſqu'elle eſt cuite, eſt le Brai-ſec, qu'on nomme *Raſe* en Provence. L'huile eſſentielle, retirée par la diſtillation, ſe nomme *Eau de Raſe*, & eſt d'uſage pour mêler dans les peintures communes, afin de les rendre plus coulantes; ce qui reſte dans le fond du vaiſſeau eſt une colophone, ou arcanſon, ou brai-ſec.

Préparation du Goudron, du Brai gras, du Noir de fumée, & de la Poix navale ou noire.

On retire auſſi des Pins le Goudron, qui eſt une ſubſtance noire aſſez liquide, qu'on peut regarder comme un mélange du ſuc propre, diſſous avec la ſeve de cet arbre, & qui eſt noirci par les ſuliginoſités, leſquelles en circulant dans le fourneau, ſe mêlent avec la liqueur qui coule du bois.

Cette matiere ſe retire en réduiſant le bois des Pins en charbon, dans des fourneaux conſtruits exprès: la chaleur du feu fait fondre la réſine, qui en ſe mêlant avec la ſeve du bois, coule au fond du fourneau. Il ſuit de là, que le Goudron ſe trouve fort réſineux, quand on charge les fourneaux avec des morceaux de Pins très gras; & qu'il eſt très fluide ou peu réſineux, quand on charge les fourneaux avec du Pin maigre: on n'obtient de cette derniere eſpece de bois, qu'une ſeve peu chargée de réſine, & qui n'eſt pas eſtimée.

Les Pins blancs ſont ceux qui fourniſſent le plus de

réſine quand on leur fait des entailles, & les Pins rouges fourniſſent le meilleur goudron : cependant il y a lieu de penſer que ce ne ſont point deux eſpeces d'arbres différens, & que cette variété de couleur rouge ne dépend que de l'âge, de la nature du terrein, & du plus ou moins de réſine que les arbres peuvent contenir.

On retire encore du goudron des copeaux que l'on a fait en entaillant les Pins, de la paille qui a ſervi à filtrer le brai-ſec, des feuilles, des morceaux de bois, des mottes de terre qui ſont imbues de réſine ; on emploie auſſi les racines-ſouches des Pins abattus ; enfin, toutes les parties de l'arbre qui ſont réſineuſes, ſont propres à faire du goudron.

On compoſe une eſpece de poix noire ſolide, avec le brai-ſec & la poix noire liquide, qui eſt le goudron ; & avec cette poix noire artificielle, avec le brai-ſec & le ſuif de bœuf, on en prépare la poix navale, dont on a coutume d'enduire les vaiſſeaux avant de les lancer à l'eau ; mais cette poix étant reſtée long tems ſur les vaiſſeaux qui naviguent, elle s'enleve par écaille, c'eſt ce que l'on appelle *Zopiſſa* & *Apochyma*

En faiſant le goudron, on peut ſe propoſer deux objets ; l'un, de retirer la ſubſtance réſineuſe ; l'autre, de faire du goudron. Dans le premier cas, on met dans le fourneau toutes les parties du tronc & des branches ; & dans le ſecond, on ne choiſit que le cœur de l'arbre qui eſt rouge, les nœuds & toutes les veines réſineuſes, par ce moyen le goudron eſt beaucoup plus gras. On retire alors en bon goudron, à-peu-près le quart du poids que l'on a mis en bois ; & pendant que le bois ſe réduit peu-à-peu en charbon, le goudron coule par des gouttieres dans les réſervoirs pratiqués pour le recevoir.

On entonne le goudron liquide dans des barils, pour pouvoir le tranſporter dans les Ports de mer, où il s'en fait une grande conſommation pour enduire les cordages qui ſont expoſés à l'eau, auſſi bien que les bois qu'on en revêt en place de peinture. On donne auſſi au goudron le nom de *Tarc* : il eſt déterſif, réſolutif & deſſicatif. On s'en ſert pour la guériſon des plaies des chevaux, & contre la gale des moutons. On ſait combien les An-

Digitized by Google

glois ont préconisé l'usage & les grandes propriétés de l'eau de goudron, qu'ils prétendent être salutaire pour la guérison de plusieurs maux invétérés, & en particulier pour les ulceres du poulmon. On attribue à la poix navale, les mêmes vertus qu'au goudron. La poix noire liquide, étant reposée assez long-tems, il nage au dessus une liqueur noire, fluide, huileuse, que l'on appelle *Huile de poix* & *Huile commune de cade.*

Les mêmes ouvriers qui retirent le goudron du Pin, en retirent encore, par une autre opération qui est peu différente de la précédente, une autre matiere qu'on nomme *Brai gras.* Au mélange de copeaux résineux, ils ajoutent dans leurs fourneaux, de la colophone ou du brai-sec, ou de la poix seche. Il importe peu que ces substances viennent du Mélese, du Pin ou de l'Épicia; on emploie par préférence toutes ces matieres, quand elles sont chargées de feuilles, ou d'autres saletés, & on y mêle des lits de bois verd & résineux. La résine fond, elle se mêle avec la seve résineuse du bois, tout se réunit au bas du fourneau, où le brai doit prendre un certain dégré de cuisson; c'est l'habileté de l'ouvrier, de savoir connoître juste le tems où il faut le laisser couler, alors on en retire une plus grande quantité de brai gras. Mais ce brai est moins gras que celui dont nous avons parlé plus haut, & dans la composition duquel il entre du suif de bœuf.

On met ce brai-gras dans des barils, & on le transporte dans les Ports de mer, où on l'emploie à carenner & enduire presque tout le corps des vaisseaux. On retire alors du fourneau, le charbon qui y est resté, & qui est très estimé pour l'exploitation des mines; on y ramasse aussi du noir de fumée. On prépare aussi de ce noir de fumée à Paris; pour cet effet on met dans une marmite de fer, des morceaux de rebut de toutes les especes de résine: on y met le feu, & ensuite on ramasse la suie qui s'est attachée aux parois de la chambre, qui doit être tapissée de peau de mouton; cette suie est le noir de fumée, ou le noir à noircir dont on fait usage en peinture, en imprimerie, &c. Celui qui est fait avec de grosses huiles & graisses brûlées, est fort inférieur au précédent.

Il est bon de faire remarquer avec M. Duhamel, qu'on

ne peut gueres planter de forêt qui ſoit plus avantageuſe aux Propriétaires, que celles de Pin. 1°. Cet arbre peut s'élever dans les ſables où rien ne peut croître, & où l'on ne peut élever que de mauvaiſes bruyeres. 2°. Le Pin croît fort vîte; dès la deuxieme année on en peut faire des échalas pour les vignes; & quand il eſt à l'âge de quinze ou dix-huit ans, on peut l'abattre pour brûler: en prenant la précaution de l'écorcer & de le laiſſer ſécher deux ans, il n'a preſque plus de mauvaiſe odeur; ſon écorce pilée, fournit, à ce que l'on aſſure, un bon tan. A l'âge de vingt-cinq ou trente ans, il commence à fournir de la réſine; on peut, après en avoir tiré un profit annuel pendant trente ans, abattre cet arbre pour en faire du bois de charpente, qui eſt d'un très bon ſervice: enfin, toutes les parties graſſes de cet arbre peuvent fournir du goudron & du charbon.

Les Pins ſont dans toute leur force à ſoixante ou quatre-vingts ans, comme les Chênes à cent cinquante ou deux cens. On peut donc conclure que les futaies de Pins ſont bien plus avantageuſes aux Propriétaires que celles de Chênes, non-ſeulement parcequ'on peut les abattre deux fois contre celles de Chêne une, mais encore parceque les futaies de Pins produiſent un revenu annuel bien conſidérable. Il eſt ſurprenant, dit M. Duhamel, que les Propriétaires de grandes plaines de ſable, qui ne produiſent que de mauvaiſes Bruyeres, ne penſent pas à y planter des forêts de Pins, qui n'exigent preſque aucune dépenſe: un pere de famille ne pourroit rien faire de plus avantageux pour ſes enfans.

PIN DU LIBAN. *Voyez* CEDRE.

PINCEAU MARIN, *Penicillus marinus.* Les Naturaliſtes donnent ce nom à une eſpece de Zoophyte, à cauſe de la reſſemblance groſſiere qu'il a par une de ſes extrêmités avec le Pinceau des Peintres: c'eſt un tuyau dur, comme coriace, attaché aux rochers par une matiere molle, de ſorte qu'il peut-être çà & là le jouet des vents. Au-dedans de ce tuyau il y a une ſubſtance charnue, brune jaunâtre, qui ſe repand comme une peinture fort délayée: on en trouve aux environs des rochers de S. Honorat de Lérins. Geſner (*de aquat. p.* 818,) regarde le Pinceau de mer comme un teſtacée, à cauſe de la du-

reté de ſon tuyau ; mais nous ne le regarderions au plus, d'après celui que nous avons trouvé vers les parages de Cette en Languedoc, que comme un Molluſque cartilagineux : peut-être que Geſner veut exprimer, ſous le nom de *Pinceau marin*, le tuyau de mer connu ſous le nom d'*Arroſoir*, & alors c'eſt une coquille, c'eſt à-dire un teſtacée : *voyez au mot* VERS A TUYAU. M. Bertrand, *Diction. Oryctologiq.* dit avoir vu un Pinceau foſſile.

PINÇON ou PINSON, eſt un genre de petits oiſeaux de paſſage, dont on diſtingue beaucoup d'eſpeces ; les marques caracteriſtiques de cet oiſeau ſont d'avoir le bec conique & pointu quatre doigts ſimples, dont trois devant & un derriere. Voici la notice des differentes ſortes de Pinçons.

1°. Le PINÇON SIMPLE ; *Fringilla*. Selon M. Linnæus, il differe du Pinçon de Montagnes par ſes taches pourprées : on diſtingue auſſi le mâle de ſa femelle par ſa poitrine rouge : cet oiſeau a le bec aigu, fort, de couleur de plomb ; la tête griſâtre ; tout le plumage ſuperieur d'un cendré verd, excepté le col & la poitrine, qui eſt de couleur de rouille ; les aîles ſont noires bleuâtres, chargées d'une triple tache blanche.

Le Pinçon, dit Albin, eſt un oiſeau qui fait ſon nid contre un arbre & le conſtruit avec de la mouſſe verte, de menues brouſſailles & du crin de cheval : il pond ſix ou ſept œufs, & engendre deux à trois fois chaque année : il eſt hardi : ſa nourriture conſiſte en grains. Le Pinçon paroît changer de couleur, car le mâle a quelquefois la tête bleuâtre, & le dos rougeâtre, avec un mêlange verdâtre. Cet oiſeau chante beaucoup plus en hiver qu'en tout autre tems, ſon ramage eſt aſſez agréable, il quitte les bois l'hiver pour venir dans les campagnes ſe nourrir de vers, de ſemences, de raves, de chardons, &c. on le prend à la paſſée durant tout le mois d'Octobre. Il pince ſi fortement les doigts avec ſon bec qu'il en fait ſortir du ſang.

2°. Le PINÇON DE MONTAGNE OU DES ARDENNES, *Monti-fringilla*. Il y a la grande & la petite eſpece. La premiere eſt un peu plus grande qu'une Alouette ; le ſommet de la tête eſt d'un brun entremêlé de jaune & de blanc ; le dos eſt d'un jaune obſcur ; la gorge, la

Digitized by Google

poitrine & la naiſſance des aîles ſont d'un beau châtain clair ; le ventre & les cuiſſes ſont de couleur blanche ; les aîles ſont un mêlange de noir, de jaune, de verd & de blanc : la queue eſt fourchue, les jambes, les pieds & les griffes ſont noirs, la griffe de derriere eſt la plus longue, de même que dans l'Alouette.

Le petit Pinçon de Montagne a le bec en forme d'entonnoir. La couleur du plumage, depuis la tête juſqu'au milieu du dos, reſſemble à celui de l'Etourneau, qui eſt noirâtre ; les bords des plumes ſont cendrés, rougeâtres ; la gorge eſt orangée, & le ventre blanchâtre ; les dards des plumes ſont en partie blanchâtres, tout le reſte eſt noirâtre & jaune : la queue eſt noire, mêlée de blanc & de rougeâtre.

En général, la couleur du plumage de ces oiſeaux eſt peu conſtante. On voit encore dans les cabinets des Curieux d'oiſeaux, le *Pinçon à huppe de couleur de feu*, il ſe trouve dans la Northland. Le *Pinçon royal* eſt le gros Bec de Belon : *voyez* GROS BEC, il vole en troupe ; ſa voix n'eſt pas forte. Le *Pinçon violet* a le ventre & les pieds gris : celui de *Bahama* a la tête, la gorge & le dos noirs avec une raie blanche au-deſſus & au deſſous de l'œil, & une tache jaune ſous le bec ; la poitrine & le ventre ſont orangés ; le deſſus du col & du croupion d'un rouge obſcur ; les aîles & la queue grivelées. Le *Pinçon tricolor* a la tête & le col d'un bleu d'azur, la poitrine & le ventre de couleur de feu, le dos & le deſſus des aîles verdâtres. Albin donne encore la deſcription du *grand & petit Pinçons-pies de Montagne*, leſquels ſe trouvent dans la Province d'Eſſex & au nord d'Yorck-Shire. Kolbe dit qu'il ſe trouve autant d'eſpeces de Pinçons au Cap de Bonne-Eſpérance qu'en Europe, il donne même la deſcription d'un Pinçon que nous n'avons pas dans notre pays ; en hiver ſes plumes ſont toutes cendrées, elles lui tombent en été, & il prend alors un nouveau plumage : le col & le dos ſont d'un beau ponceau, mais la tête, le ventre, les aîles & la queue ſont noirs ; ſon bec eſt court, large, pointu & jaune : il façonne ſon nid d'une maniere remarquable : il ſe ſert de petits rejettons d'arbres, ou de buiſſons qu'il entrelaſſe fort artiſtement avec du coton ; on y voit deux appartemens l'un ſur

Digitized by Google

l'autre, & il n'y a qu'une seule entrée ; le mâle loge dans la chambre d'en haut & la femelle dans la chambre d'en bas. Kolbe dit qu'il n'y a point d'endroit au Cap où il y en ait plus qu'aux environs du banc des Moules.

PINÉ-ABSOU ou PENO ABSOU, arbre nommé ainsi par les Sauvages de l'Amérique : son fruit, qui est comme une pomme ronde, est le plus dangereux de tous les poisons : il contient six ou dix noyaux qui sont semblables à nos amandes, mais un peu plus larges : les Sauvages se servent de leur jus pour guérir les blessures. La Huppe d'Inde se nourrit de ce fruit si redouté. L'écorce du Piné-absou est odorante ; ses feuilles ressemblent à celles du pourpier, mais elles sont plus épaisses.

PINEAU, espece de Palmier de la Guyane : il vient assez droit ; il a quatre pouces de diamettre ; il ne porte ses feuilles qu'au sommet ; son bois est roide & serré ; il se fend aisément en quatre quand il est bien mûr & après avoir été tronçonné de la longueur nécessaire aux planches qu'on en veut tirer pour les planchers : on en fait aussi des lattes. Mais ce qui doit lui donner un plus grand mérite aux yeux de l'habitant, c'est qu'étant coupé de la largeur des chemins qu'on veut rendre praticables, il remplit parfaitement cet objet. Toutes sortes de Pineaux sont utiles ; ceux qui viennent dans les marécages sont les meilleurs pour les cases, & les autres pour les chemins. *Maif. ruſtiq. de Cayen.*

PINGOUIN, espece d'Oiseau oriental. *Voyez* PENGUIN.

PINIPINICHI, petit arbre des Indes assez semblable au Pommier : il jette, par les incisions qu'on lui fait, un suc laiteux & visqueux qui purge violemment, par le ventre, la bile & les serosités, à la dose de trois à quatre gouttes dans du vin. Lemery dit que si pendant l'opération on boit du bouillon ou quelque autre liqueur, son action est d'abord arrêtée. Il faut s'abstenir aussi de dormir dans le tems qu'il agit.

PINNE-MARINE, ou NACRE DE PERLES DE PROVENCE, ou AIGRETTE, *Pinna-Marina*, est un très grand coquillage bivalve, du genre des *Moules*. Voy. *ce mot.*

Digitized by Google

On le trouve près des Côtes de Provence & d'Italie : il y a de ces coquilles qui ont jusqu'à deux pieds de longueur.

Les *Pinnes marines* different moins des Moules par la grandeur de leur coquille que par la fineſſe & le nombre de certains fils qui, en les attachant aux rochers, les retiennent dans une ſituation fixe, ſur tout dans le tems des tempêtes, & leur ſervent à attirer le limon. Ces fils dont nous avons parlé au mot *Byſſus*, ſont, dit Rondelet, par rapport à ceux des Moules, ce qu'eſt le plus fin lin par rapport à l'étoupe. M. de Reaumur dit que ces fils ne ſont guéres moins fins & moins beaux que les brins de ſoie filés par les vers; auſſi appelle-t-il les Pinnes marines *Vers à ſoie de mer*. On fait à Palerme, avec ces fils, des étoffes & divers autres beaux ouvrages : ces fils ſont tout l'objet de la pêche, & deviennent une ſoie propre à diverſes fabriques. Il faut un nombre conſidérable de Pinnes marines pour fabriquer une paire de bas : rien auſſi n'égale la délicateſſe de ce fil unique dans ſon genre : il eſt ſi fin qu'on peut ſans peine renfermer dans une tabatiere d'un mediocre volume une paire de bas qui en ſeroit fabriquée. En 1754 on préſenta au Pape régnant de ces mêmes bas, qui malgré leur fineſſe extrême garantiſſoient la jambe du froid & du chaud. On voit à Tarente & à Palerme quantité de manufactures occupées à mettre en œuvre les fils de ces teſtacées.

Les Pêcheurs diſent que pour retirer du fond de l'eau les *Pinnes marines*, ou *plumes*, ou *nacres*, il faut caſſer cette houppe de filets. On les pêche à Toulon à 15, 20 & plus de trente pieds ſous l'eau, avec un inſtrument appellé *Crampe* : c'eſt une eſpece de fourche de fer dont les fourchons ſont perpendiculaires au manche; ils ont chacun environ huit pieds de longueur, & laiſſent entr'eux une ouverture de ſix pouces dans l'endroit où ils ſont le plus écartés : la longueur du manche de la crampe eſt proportionnée à la profondeur où l'on veut chercher les *Pinnes* : on les ſaiſit, on les détache, & on les enleve avec cet inſtrument. La houppe de ſoie part immédiatement du corps de l'animal; elle ſort de la coquille par le côté où elle s'entrouve, environ à quatre ou cinq

Digitized by Google

pouces du ſommet, ou de la pointe dans les grandes *Pinnes*.

Nos mers ne nous fourniſſent point de coquillage à deux battans auſſi grands que la *Pinne marine*. Il a paru à M. de Reaumur (*Mém. de l'Acad. des Scienc.* 1711, *p.* 216; & 1717, *p.* 177 & *ſuiv.*), le plus propre de tous les coquillages pour éclaircir la formation des *Perles*. Voyez *ce mot*. Il en produit beaucoup de différentes couleurs.

M. d'Argenville diſtingue trois ſortes de *Pinnes*. 1°. Celles de la grande eſpece, qui ſont rouges en dedans, & qui ont des perles nacrées & rougeâtres, ſemblables à la matiere de la coquille : il y en a qui peſent juſqu'à quinze livres.

2°. Celles de la petite eſpece

3°. Celles qu'on appelle *Perna* ou *Jambon* : elles ſont garnies de pointes dans leurs cannelures; & ce qui eſt fort ſingulier, c'eſt que les bords de leurs coquilles ſont plus épais du côté qu'elles s'ouvrent que vers la charniere. *Voyez* JAMBON.

L'animal qui habite la Pinne marine ne ſe montre que très peu, parceque ſes deux battans ou valves ne s'ouvrent preſque pas : ſon ſommet eſt en bas; ſon extrémité la plus large eſt oppoſée : il eſt retenu dans ſa coquille par quatre muſcles placés aux extrémités des valves : la coquille n'a point de charniere, mais un ligament applati & noirâtre, qui regne juſqu'à la moitié des battans.

Ce coquillage a pour ennemis les *Polypes* à huit pattes de la Méditerranée; car dès qu'ils la voient béante, ils s'en approchent, & la dévorent; un ſeul ſuffit pour la détruire : heureuſement pour elle que le *Pinnotere* ſe loge dans ſa coquille, & qu'il l'avertit de l'approche de ſes ennemis. *Voyez* PINNOTERE.

PINNOTERE, *Pinno-phylax*, eſt une eſpece de petit Cancre nud comme *Bernard l'Hermite*, mais pourvu de très bons yeux : c'eſt le ſatellite de la *Pinne marine* : ils vivent & logent enſemble dans la même coquille qui appartient à la *Pinne* : quand elle a beſoin de manger, elle ouvre ſes valvules, & envoie ſon pourvoyeur à la picorée; mais s'il apperçoit le Polype, il revient préci-

Digitized by Google

pitamment auprès de ſon hôteſſe pour l'avertir du danger ; de ſorte qu'en refermant ſes valves, elle évite alors la fureur de ſon ennemi : enfin quand il eſt chargé de butin, il fait un petit cri à l'endroit où elle s'ouvre ; il entre auſſitôt, & ils partagent la proie. Le ſavant M. Haſſelquiſt a obſervé cette admirable induſtrie, lors de ſon voyage en Paleſtine.

PINNULAIRE, *Pinnularia*. On appelle ainſi la nageoire ou l'aileron d'un poiſſon foſſile ou pétrifié.

PINSON. *Voyez* PINÇON.

PINTADE. Eſt un Oiſeau des Indes du genre des Poules, ainſi nommé de ſon plumage qui paroît être peint de taches blanches & noires. Les œufs de la Pintade reſſemblent à ſon plumage par leur couleur ; & comme cet Oiſeau, qui vit dans les lacs & dans les rivieres, a beaucoup de rapport pour la figure avec une Poule, on lui a donné le nom de Poule, avec une épithete priſe du pays où il naît, qui eſt l'Afrique : on l'appelle *Poule d'Afrique*, de *Barbarie*, de *Tunis*, de *Numidie*, de *Guinée*, de *Mauritanie*, de *Pharaon*, d'*Egypte* : on l'appelle *Quetele* dans le Congo : cet Oiſeau eſt auſſi déſigné ſous le nom de *Meléagrides* dans quelques Auteurs.

Les *Pintades* ſont à-peu-près de la grandeur & de la figure de nos *Poules domeſtiques*, mais elles ont la queue baiſſée comme la Perdrix : elles ont, comme les Poules, deux appendices membraneuſes de couleur de chair, qui leur pendent aux deux côtés des joues : tout le plumage n'eſt que de deux couleurs, blanc & noir : les taches du plumage ſont preſque par-tout d'une forme ronde & reguliere, comme lenticulaire, excepté aux ailes, où elles ſont allongées, & comme par bandes : on voit cet Oiſeau très bien repréſenté, & exactement décrit dans le *Recueil des Mém. de l'Acad. des Scienc. Tome III, Part. II* : ſes jambes ſont couvertes de petites plumes marquetées, couchées & comme collées ſur la peau : la tête eſt ſans plumes : la paupiere ſupérieure a de longs poils noirs, qui ſe relevent par en haut : au-deſſus de la tête, il y a une crête ou une ſorte de caſque qui tient de la nature d'une peau ſéche, ridée, d'un fauve brun, & reſſemblant intérieurement à une chair deſſéchée, & en-

Digitized by Google

durcie comme du bois. La Pintade a le bec ſemblable à celui de nos Poules : la peau des paupieres eſt bleue chez les mâles, & rouge chez les femelles : les pieds ſont brunâtres : le tiers de la longueur des doigts eſt uni par une eſpece de membrane : le doigt de derriere eſt court, & les mâles n'ont point d'ergot au derriere du pied.

PINTADE. On donne auſſi ce nom à un coquillage bivalve du genre des huitres : il eſt cannelé de gris, de blanc, & comme écailleux par-deſſus : en dedans de la coquille c'eſt une belle nacre nuancée de violet. *Voyez* HUITRE.

PIONE. *Voyez* PIVOINE.

PIPA. Eſt un Crapaud de Surinam, beaucoup plus gros & plus venimeux que ceux d'Europe : on le nomme au Breſil *Cucuru* : les Portugais l'appellent *Capo*. Voyez CRAPAUD.

PIPERONE. Les Italiens donnent ce nom à la coquille appellée *Cloniſſe*. Voyez *ce mot*.

PIPIT. Sous ce nom on connoît trois ſortes de petits Oiſeaux qui varient par la couleur : le premier eſt d'un gris cendré, & a la poitrine rougeâtre, ainſi que le deſſus de la queue ; le ſecond a la queue cendrée ; & le troiſieme a le plumage d'un blanc jaunâtre. On nomme celui-ci *Boavinus*, parcequ'il ſuit volontiers les Bœufs ; & les deux autres *Spipela* : tous ſont des eſpeces de *Bouviers*. Voyez *ce mot à l'article* GOBBE-MOUCHE.

PIRAGUERS. C'eſt un poiſſon qui ſe trouve dans la mer de Sainte-Catherine : il a quatre à cinq pieds de long : ſa chair, ſelon Frezier (*p.* 25.), eſt auſſi délicate que celle des Carpes. Les Portugais nomment *Meros* ceux qui ont les écailles rondes, & *Solemera* ceux qui les ont quarrées : ces écailles ſont plus grandes qu'un écu.

PIRAMBU. Poiſſon de la mer du Breſil, dont le nom ſignifie *Ronfleur* : il fait effectivement entendre une ſorte de ronflement : il eſt long de quatre pieds : il a dans la gueule deux pierres larges de cinq ou ſix doigts, qui lui ſervent à briſer les coquillages dont il fait ſa nourriture : les Sauvages portent de ces pierres au col pour ſe préſerver du venin.

PIRASSOUPI, eſt un animal quadrupede de l'Arabie : il eſt de la grandeur d'un Mulet, & lui reſſemble aſſez

Digitized by Google

par la tête : ſon corps eſt auſſi velu que celui d'un Ours : ſa couleur eſt fauve : il a les pieds fendus comme un Cerf. Les Arabes, voiſins de la mer rouge, ſe ſervent de ſa corne lorſqu'ils ſont bleſſés, ou quand ils ont été mordus par quelques bêtes venimeuſes : ils font pour cela tremper cette corne pendant ſix ou ſept jours dans de l'eau, qu'ils boivent enſuite.

PIRATE DE MER. *Voyez* FOU.

PIRAVENE, eſt une eſpece de poiſſon volant de l'Amérique : il eſt gros comme une Lamproie. Thevet dit qu'il ne ſe trouve guéres qu'à quinze degrés en-deça & en-delà de la ligne : ſon vol eſt preſque comme celui d'une Perdrix. On en diſtingue deux eſpeces, le grand & le petit ; celui-ci vole mieux, & plus haut que le grand. Lorſqu'ils ſont pourſuivis, ils volent en compagnie, & en ſi grande quantité, ſur-tout pendant la nuit, qu'ils viennent heurter les voiles des Vaiſſeaux. *Singul. de la France Antarct., p.* 136.

PIRAYA ou PIRANTHA. Poiſſon du Breſil, qui a la forme de la Dorade. On en diſtingue de trois eſpeces. 1°. Celui qui a un pied de long & ſix doigts de large : l'ouverture de ſa bouche eſt parabolique ; il peut la fermer exactement : chaque machoire eſt garnie d'un rang de dents blanches, triangulaires & pointues ; à quelque partie du corps de l'homme que ce poiſſon puiſſe toucher des dents, il en emporte la piece comme ſi c'étoit avec un raſoir : la nageoire de l'anus eſt munie d'une forte épine faite en forme de corne : ce poiſſon, dont les écailles ſont de couleur de feu mêlé de bleu, ſe plaît au fond de l'eau bourbeuſe dans les rivieres ; la ſeconde eſpece eſt d'un jaune doré, & la troiſieme de couleur blanchâtre : ces deux derniers ſont plus petits que le premier.

PISANG. C'eſt le nom que l'on donne au Cap de bonne Eſpérance, aux figues qui viennent de l'Iſle de Java : elles ſont exquiſes au goût, & de la plus grande beauté.

PISOLITHES. *Voyez* au mot OOLITHES.

PISSASPHALTE, *Piſſaphaltus*, eſt ou un bitume molaſſe naturel, dont nous parlerons à l'article *Poix minérale*, ou un bitume artificiel que l'on fait ſur-le-

Digitized by Google

champ, lequel eſt compoſé avec parties égales d'*Aſphalte* & de *Poix noire*. Voyez *ces mots*.

PISSENLIT. *Voyez* DENT DE LION.

PISSEUR, eſt le nom que l'on donne en Amérique au Murex, parcequ'il jette promptement ſa liqueur qui eſt la *Pourpre* : *voyez* MUREX.

PISTACHIER, *Terebinthus Indica*, eſt un arbre qui croît naturellement dans la Perſe, dans l'Arabie, dans la Syrie & dans les Indes : on le cultive auſſi dans l'Iſle de Chio, dans l'Italie & dans les parties méridionales de la France ; il eſt du même genre que l'arbre appellé en Provence *Térébinthe*, lequel produit auſſi effectivement des piſtaches, qui ne ſont pas plus groſſes que des pois ; ainſi le Thérébinthe eſt le nom du *Piſtachier ſauvage*. Nous allons commencer par le Piſtachier ordinaire des Indes ou cultivé. Son tronc eſt épais, ſes branches fort étendues, couvertes d'une écorce cendrée, garnies de feuilles rangées ſur de longues côtes & diſpoſées par paires ; elles reſſemblent aſſez aux feuilles du Térébinte ordinaire, mais elles ſont plus grandes. Entre les Piſtachiers, il y en a qui portent des fleurs mâles & d'autres des fleurs femelles ; les premieres ſont ramaſſées en une eſpece de chaton peu ſerré & en maniere de grappes ; chaque fleur eſt garnie d'une petite écaille ; ſes fleurs ſont ſans pétales, elles ont un calice propre, petit & partagé en cinq parties, & cinq étamines très petites, qui portent chacune un long ſommet, droit, ovalaire & à quatre angles. Les fleurs femelles viennent pareillement en grappes, elles n'ont point de pétales, leur calice eſt très petit, partagé en trois parties, & ſoutient un gros embryon ovalaire chargé de trois ſtyles recourbés dont les ſtigmates ſont un peu gros & velus ; l'embryon ſe change en un baie ovalaire qui a peu de ſuc, dans laquelle eſt contenue une amande liſſe & ovalaire, laquelle ſe nomme *Piſtache*.

Tel eſt le fruit du Piſtachier, c'eſt une petite noix de la groſſeur & de la figure d'une olive ; elle a deux écorces, l'extérieure eſt membraneuſe & d'un gris rouſſâtre ; l'intérieure eſt ligneuſe, compacte, dure, légere & blanche : l'amande qu'elles contiennent eſt d'un verd pâle, graſſe, huileuſe, aſſez agréable au goût, & couverte

verte d'une pellicule rouſſâtre : ce fruit eſt connu dans le commerce ſous le nom de *Piſtaches*. On s'en ſert pour fortifier l'eſtomac, elles nourriſſent beaucoup : on a coutume de les mêler parmi les choſes que l'on ſert au deſſert, ſur tout dans les crêmes ; les convaleſcens qui ſont maigres s'en trouvent très bien Elles augmentent le lait & la ſemence, adouciſſent la toux & la douleur néphrétique. Les Confiſeurs couvrent de ſucre les amandes de piſtaches, pour faire ce que l'on appelle *Piſtaches en dragée* : on en fait auſſi une conſerve qui eſt excellente dans les dévoiemens.

Obſervations ſur le Piſtachier & ſur ſa culture.

M. Geofroi, *Mat. Medic.* dit qu'on diſtingue le Piſtachier mâle du femelle par ſes feuilles qui ſont plus petites, un peu plus longues, émouſſées & ſouvent partagées en trois lobes d'un verd foncé ; au lieu que dans le Piſtachier femelle, les feuilles ſont plus grandes, plus fermes, plus arrondies & partagées le plus ſouvent en cinq lobes.

Comme les Piſtachiers mâles naiſſent ſouvent dans des lieux éloignés des Piſtachiers femelles, on rend ceux-ci féconds comme les Palmiers : ce qui ſe fait ainſi dans la Sicile. Les payſans cueillent les chatons des fleurs du Piſtachier mâle, lorſqu'ils ſont ſur le point de s'ouvrir ; ils les mettent dans un vaiſſeau environné de terre mouillée, ils attachent ce vaiſſeau à une branche de Piſtachier femelle, juſqu'à ce que ces fleurs ſoient ſeches, afin que la fine pouſſiere prolifique ſoit diſperſée par le moyen du vent ſur tout le Piſtachier femelle, & qu'elle donne la fécondité aux fleurs femelles. D'autres cueillent les fleurs mâles & les renferment dans un petit ſac pour les faire ſécher, & ils en répandent la pouſſiere ſur les fleurs du Piſtachier femelle à meſure qu'elles s'épanouiſſent. Il faut cueillir les fleurs mâles avant qu'elles s'ouvrent, de peur qu'elles ne jettent mal-à-propos leur pouſſiere féconde, & que les fruits du Piſtachier femelle n'avortent par ce défaut de fécondation. Si les Piſtachiers mâles & femelles ne ſont pas éloignés les uns des autres, le vent ſuffit pour procurer la fécondité

à ceux ci. M. Couſſineri dit cependant qu'il y a des eſpeces de Piſtachier hermaphrodites.

Lorſqu'on examine attentivement les piſtaches, on apperçoit preſque toujours auprès du gros fruit, deux autres petits fruits avortés. Si cette circonſtance étoit reconnue générale, elle fourniroit, ſelon M. Duhamel, un moyen de diſtinguer les térébinthes des lentiſques; mais voici un autre caractere diſtinctif. Les feuilles de Térébinthe ſont compoſées de foliolles aſſez grandes qui ſont attachées deux à deux ſur une nervure terminée par une ſeule foliolle; au lieu que les lentiſques ne ſont point terminés ainſi par une foliolle unique: les feuilles de ces deux arbres ſont poſées alternativement ſur les branches.

Quoique les Térébinthes & les Piſtachiers viennent des pays plus chauds que le nôtre, cependant en les mettant en terre dans ce pays-ci, lorſqu'ils ſont un peu forts, ils réuſſiſſent très bien; & même quand les individus mâles & femelles ſe trouvent plantés les uns près des autres, ces arbres y donnent du fruit. On peut élever ces arbres de ſemences: les piſtaches que l'on achette chez les Epiciers, levent très bien quand elles ſont nouvellement arrivées.

Le *Térébenthine* ou *Piſtacier ſauvage*, eſt un arbre dont le bois eſt fort dur, très réſineux: il devient de la grandeur d'un Orme, ſes feuilles tombent en hiver. On retire de ces arbres dans l'Iſle de Chio, tant des mâles que des femelles, une réſine qu'on nomme *Térébenthine de Chio ou Scio*, *Terebinthina Cypria*. Comme il croît de ces arbres mâles plus que de femelles, on les ente pour leur faire rapporter du fruit: ce fruit a la forme d'une grappe de raiſin, il eſt rougeâtre au commencement, & devient en mûriſſant, d'un verd bleuâtre. Quand le fruit eſt en cet état, on le ſale pour le conſerver & en pouvoir manger plus long-tems.

On retire la réſine des Térébinthes en faiſant des inciſions aux arbres forts, & qui ont quinze à dix huit pouces de circonférence: on fait ces inciſions depuis le pied de ces arbres juſqu'aux branches. Cette opération a lieu vers la fin de Juillet, & la réſine découle juſqu'à la fin de Septembre, ſur des pierres plattes qu'on a miſes au

Digitized by Google

pied des arbres. Pour purifier cette réſine de toute ordure, on la fait couler au travers de petits paniers, en les expoſant à la chaleur du ſoleil. Les Térébinthes ne croiſſent que dans une étendue de deux lieues environ dans la partie orientale de l'Iſle de Chio, ils ne croiſſent pas aux mêmes endroits que les lentiſques, dont on retire le maſtic.

Le produit des Térébinthes eſt bien peu de choſe, relativement à la grandeur & à l'âge des arbres. Quatre de ces arbres âgés de ſoixante ans, ne rendent qu'environ deux livres neuf onces ſix gros de térébenthine. Le produit de chacun de ces gros arbres, ſe trouve être de quinze ſols.

Il y auroit un moyen aſſuré d'augmenter le rapport des Térébinthes : ce ſeroit d'enter le Piſtachier ſur le Térébinthe, qui n'en donne pas pour cela moins de réſine. Les piſtaches même deviennent plus belles, & ces arbres durent plus long-tems que les Piſtachiers. Le Térébinthe a l'avantage de croître dans les plus mauvais terreins, entre les rochers & les pierres, comme le Pin ; ainſi on ne manque pas en Provence de terrein convenable pour l'y tranſplanter.

Toute ſupputation faite, on peut juger à-peu-près que l'Iſle de Chio ne peut produire, tout au plus, que deux milliers peſant de réſine. Cette térébenthine de l'Iſle de Chio eſt envoyée à Veniſe, où elle eſt diſtribuée dans toute l'Europe ſous le nom de *Térébenthine de Veniſe*, & c'eſt avec raiſon : car alors elle eſt ſi ſophiſtiquée, qu'il ne s'y trouve peut-être pas une vingtième partie de celle de l'Iſle de Chio. Lorſqu'elle n'eſt point mêlangée, elle a une odeur douce de baume, elle a une ſaveur moins âcre & une conſiſtance bien plus épaiſſe que les térébenthines ordinaires, elle eſt molle, ſouvent friable : alors on la nomme *Térébenthine de Chio*, & on la vend quatre ou cinq fois plus cher que la térébenthine fine : elle a une couleur de verre bleuâtre. *Voyez* le mot TÉRÉBENTHINE, & ceux de PIN & de SAPIN.

PISTACHES DE TERRE, *Manobi ſive Mondubi* : on appelle ainſi certains fruits du Breſil, ronds & tortus, gros comme le doigt, d'un pouce de longueur,

Digitized by Google

brunâtres, contenant chacun une ou deux graines groſſes comme une de nos noiſettes & de même goût, de couleur cendrée, réſonnant & faiſant du bruit lorſqu'ils ſont ſecs. Ces fruits ſe trouvent dans la terre attachés les uns aux autres par des fibres, ſans autre apparence de racine, qu'une plante qui donne beaucoup de rameaux, garnis de feuilles arrondies, & rangées quatre à quatre ſur une même queue. Ses feuilles ſont jaunes & légumineuſes : elles ſont ſuivies par des gouſſes qui ne mûriſſent qu'étant couvertes de terre; enſorte que ces fruits ſont cachés dans la terre. Ils ſont bons au goût & à l'eſtomach. (*Lémery.*)

PITAUT : *voyez au mot* PHOLLADE.

PITE : *voyez les mots* ALOÈS & ANANAS.

PITO, oiſeau Oriental, de la groſſeur d'un étourneau. Il a le plumage d'une alouette; celui du ventre eſt un peu verdâtre. Le *Pito-real*, ainſi nommé par Frefier (*pag.* 274) a coutume de creuſer les rochers avec ſon bec pour ſe nicher dedans : on dit que pour cela, il a l'induſtrie de ſe ſervir d'une certaine herbe, à laquelle les Eſpagnols attribuent de merveilleuſes vertus pour percer le fer ainſi que tout ce qui eſt dur, & qu'ils nomment communément, à cauſe de cet oiſeau, *Yerva de pitos.*

PITUITAIRE, *Voy.* STAPHISAIGRE.

PIVERT. *Voyez* PIC-VERD.

PIVOINE. *Voyez* BOUVREUIL.

PIVOINE ou PIONE, *Pœonia.* Les Botaniſtes ont décrit pluſieurs eſpeces de Plantes ſous ce nom : nous ne ferons ici mention que des deux ſuivantes, qui ſont la mâle & la femelle.

1°. La PIVOINE MALE, *Pœonia mas.* Ses racines ſont formées en navet; elles ſont groſſes comme le pouce, rougeâtres en dehors, blanches en dedans; elles pouſſent, à la hauteur de deux ou trois pieds, des tiges, un peu rougeâtres, & diviſées en quelques rameaux. Ses feuilles ſont larges, compoſées de pluſieurs autres feuilles reſſemblantes à celles du Noyer, mais plus larges & plus épaiſſes, vertes-brunes, luiſantes, couvertes en deſſous d'un certain duvet; elles ſont attachées à des queues rougeâtres. Ses fleurs, qui paroiſſent au commencement de

Mai, & qui tombent presqu'aussi-tôt, naissent aux sommités des tiges; elles sont amples, à plusieurs feuilles disposées en rose, de couleur quelquefois purpurine, d'autrefois incarnate ou panachée, soutenues par un calice à cinq feuilles: à ces fleurs succedent des fruits composés de plusieurs cornets blancs, velus, reluisans, recourbés en bas lesquels s'ouvrent en murissant, & laissent voir une belle suite de semences grosses, arrondies, rouges d'abord, ensuite bleuâtres, puis noires: elles ne sont mûres qu'en Juillet.

Cette Plante est plus précoce, plus rare, & plus précieuse que la suivante, dont elle se distingue aisément par la différence de ses feuilles & de sa racine, outre que la premiere a les feuilles simples, & que la seconde les a doubles.

2°. La Pivoine femelle, *Pœonia fœmina*. Ses racines sont des tubercules ou des navets attachés à des fibres, comme dans l'Asphodele; ses tiges croissent hautes, mais elles ne sont que peu ou point rouges; ses feuilles sont découpées, de couleur verte, pâles en dessus, blanchâtres & un peu velues en dessous; ses fleurs sont semblables à celles de la Pivoine mâle, mais moins grandes, de couleur rouge & très belles; ses fruits sont comme dans la précédente espece.

L'une & l'autre espece de Pivoine sont cultivées dans les jardins, & elles s'y multiplient aisément, en rampant dans la terre: quand on en seme la graine au Printems, la plante reste pour l'ordinaire cachée en terre pendant un an; mais ensuite elle augmente tous les ans, par la division de ses feuilles.

La Pivoine est une des plus anciennes Plantes dont on connoisse l'usage en Médecine; car les Poëtes disent qu'elle a été nommée *Pœonia* d'un ancien Médecin nommé Pœon, qui l'employa pour guérir Pluton d'une blessure que lui avoit faite Hercule: *voyez* Homere dans le *cinquieme Livre de son Odissée*.

On se sert en Médecine de la Pivoine mâle préférablement à la femelle, quoique celle-ci ait aussi quelques usages: la Pivoine mâle a été autant vantée par Galien, que le Chou l'a été par Caton: elle a été célébrée des Anciens & des Modernes, à cause de ses grandes & nom-

breuſes propriétés : l'on avoit mis en uſage quantité de cérémonies ſuperſtitieuſes pour la tirer de la terre. On emploie ordinairement ſes racines, ſes ſemences, quelquefois même ſes fleurs ; contre les convulſions, l'épilepſie, la paralyſie, les vapeurs, & les autres maladies qui dépendent de l'irritation du genre nerveux. On les prend en poudre, en ſyrop, en décoction, ou en conſerve : quelques perſonnes en portent en amulettes, pendues au col, pour ſe préſerver des maladies de nerfs. L'on peut dire que c'eſt un des meilleurs antiépilétiques que l'antiquité nous ait tranſmis, & que, juſqu'ici, on n'en connoît point de plus efficace qui ſoit tiré de la famille des végétaux.

PLANE ou PLAINE. *Voyez* ERABLE.

PLAN-ORBIS. Nom donné à un Coquillage univalve d'eau douce, du genre des Limaçons : autant on le trouve rarement dans la Mer, autant on le rencontre fréquemment dans les Rivieres, ſur-tout dans celle des Gobelins, près de Paris : ſa coquille eſt noire, brunâtre ou verdâtre; elle a trois contours relevés, qui ſe terminent à l'œil de la volute ; ſon ouverture eſt ronde ; il n'y a nulle cloiſon : l'animal qui l'habite eſt comme un gros Ver. L'Auteur de la Conchyliologie dit que le Plan-orbis eſt le coquillage le plus aiſé à découvrir dans les eaux : il en compte ſix eſpeces : ſavoir ; 1°. Le grand à quatre ſpirales rondes ; 2°. le petit à cinq ſpirales rondes ; 3o. celui qui a ſix ſpirales auſſi rondes ; 4°. le Plan-orbis qui a ſix ſpirales à arrêtes ; 5°. le Plan-orbis ordinaire à arrêtes ; 6°. celui qui eſt tuilé.

Le Plan-orbis de l'Iſle des Tonneliers eſt infiniment plus beau & plus gros que les nôtres : il eſt nacré & orné de liſieres ou rubans bruns.

PLANETE. On donne ce nom aux Aſtres qui ne ſont point lumineux par eux-mêmes, mais qui le deviennent en recevant la lumiere du Soleil. Comme ces corps céleſtes ſe meuvent tous autour du Soleil, nous allons préſenter ici le magnifique ſpectacle de toutes les Planetes décrivant leurs cercles harmoniques autour du Soleil ; ſpectacle ſublime qui démontre la Divinité, & parle un langage intelligible à tous les eſprits.

Le Soleil, *Sol*, eſt un globe lumineux, gros environ un

Digitized by Google

million de fois comme la Terre : la matiere dont il eſt formé n'eſt pas homogêne ; il y paroît ſouvent des inégalités ; & quoique pluſieurs de ces taches diſparoiſſent avant que d'avoir parcouru tout ſon diſque, le mouvement réglé de quelques-unes, & le retour au même lieu du diſque, après un certain tems, ont fait voir que le Soleil immobile, ou preſque immobile dans le lieu des cieux où il eſt placé, a un mouvement de révolution ſur ſon axe, & que le tems de cette révolution eſt d'environ vingt-cinq jours.

Six globes principaux qu'il échauffe & qu'il éclaire, ſe meuvent autour de lui : leurs groſſeurs, leurs diſtances & leurs revolutions ſont différentes ; mais tous ſe meuvent dans le même ſens, à peu près dans le même plan & dans des orbites preſque circulaires.

Le plus voiſin du Soleil, & le plus petit, eſt Mercure. Sa plus grande diſtance du Soleil n'eſt que de 5137 diametres de la Terre ; ſa plus petite de 3377. Son diametre n'eſt qu'environ la trois-centieme partie de celui du Soleil. On n'a point encore découvert s'il a quelque révolution ſur lui-même ; mais il tourne autour du Soleil dans l'eſpace de trois mois.

Vénus eſt la ſeconde Planete. Sa plus grande diſtance du Soleil eſt de 8008 diametres de la Terre ; ſa plus petite de 7898. Son diametre eſt à-peu-près la centieme partie de celui du Soleil ; elle tourne ſur elle-même ; mais les Aſtronomes ne ſont pas d'accord ſur le tems de cette révolution. Elle fait ſa révolution autour du Soleil en huit mois.

Le troiſieme globe eſt la Terre que nous habitons, qu'on ne peut ſe diſpenſer de mettre au rang des Planetes. Sa plus grande diſtance du Soleil eſt de 11187 de ſes diametres ; ſa plus petite de 10813. Elle tourne ſur ſon axe dans l'eſpace de vingt-quatre heures, & elle emploie un an à faire ſa révolution autour du Soleil, dans un orbe qu'on appelle l'écliptique.

On ne peut faire réflexion, ſans être ravi d'admiration, qu'une grande partie des mouvemens apperçus des autres Aſtres & du Soleil, la diverſité des ſaiſons, & l'inégalité des jours, ſont une ſuite ſimple du tranſport annuel de la Terre autour du Soleil, & de ſa révolution en vingt-quatre

Digitized by Google

heures ſur ſon axe, invariablement dirigé vers le Nord.

Deux grands fluides appartiennent à la Planete que nous habitons ; l'un eſt la Mer, qui en couvre environ la moitié, & qui préſente les Phénomenes les plus intéreſſans ; l'autre fluide eſt l'Air qui l'environne de toutes parts. *Voyez* les mots MER, AIR, EAU, & le mot TERRE, où l'on parle de l'organiſation merveilleuſe du globe.

Toutes les Planetes ont tant de rapports communs avec la Terre, qui eſt la Planete que nous connoiſſons le mieux, que ces rapports ont fait penſer que les autres Planetes ne ſont point des globes déſerts, ſuſpendus dans les cieux ; mais qu'elles ſont habitées comme la Terre par quelques êtres vivans.

La quatrieme Planete eſt Mars. Sa plus grande diſtance du Soleil eſt de 18315 diametres de la Terre ; ſa plus petite de 15213. Son diametre eſt la cent ſoixante-dixieme partie de celui du Soleil : ſa révolution ſur ſon axe eſt de vingt-cinq heures, & celle qu'il fait autour du Soleil s'acheve en deux ans.

La cinquieme Planete, & la plus groſſe de toutes, eſt Jupiter. Sa plus grande diſtance du Soleil eſt de 59950 diametres de la Terre ; ſa plus petite de 54450. Son diametre eſt la neuvieme partie de celui du Soleil : il fait dans dix heures ſa révolution ſur ſon axe : ſon cours autour du Soleil s'acheve en douze ans.

Enfin, la ſixieme, & la plus éloignée, c'eſt Saturne. Sa plus grande diſtance du Soleil eſt de 110935 diametres de la Terre ; ſa plus petite de 98901. Son diametre eſt la onzieme partie de celui du Soleil. On ignore s'il tourne ſur ſon axe. Il emploie trente ans à faire ſa révolution dans ſon orbe. Tel eſt l'ordre de la révolution de ces Planetes que l'on nomme *principales*. Il y en a d'autres que l'on nomme *ſecondaires* : celles ci font leurs révolutions, non immédiatement autour du Soleil, mais autour de quelque Planete du premier ordre, qui ſe mouvant autour du Soleil, tranſporte avec elle, autour de cet Aſtre, celle qui lui ſert de ſatellite.

L'Aſtre qui éclaire nos nuits (la Lune) eſt une de ces Planetes ſecondaires. Sa diſtance de notre globe n'eſt que de 30 diametres de la Terre. Son diametre n'eſt guere

Digitized by Google

que la quatrieme partie du diametre de la Terre. Elle fait douze révolutions autour de nous, pendant que la Terre en fait une autour du Soleil.

Les corps des Planetes ſecondaires opaques, comme ceux des Planetes du premier ordre, peuvent faire conjecturer qu'elles ſont habitées comme les autres.

Depuis l'invention des Teleſcopes on a découvert quatre Satellites à Jupiter, c'eſt-à-dire, quatre Lunes qui tournent autour de lui, pendant que lui-même tourne autour du Soleil; enfin, Saturne en a cinq; mais on découvre autour de cette Planette une autre merveille à laquelle on ne connoît point de pareille dans les Cieux: c'eſt un large anneau dont elle eſt environnée. *Voyez* ANNEAU DE SATURNE.

Quoique les Satellites paroiſſent deſtinés à la Planete autour de laquelle ils font leurs révolutions, on ne peut omettre ici l'utilité que les habitans de la Terre retirent des Satellites de Jupiter: c'eſt que ces aſtres ayant un mouvement fort rapide, paſſent ſouvent derriere le corps de leur Planete principale, & tombent dans l'ombre de cette Planete, qui, ne recevant ſa lumiere que du Soleil, a toujours derriere elle un eſpace ténébreux dans lequel le Satellite, dès qu'il entre, s'éclipſe pour le ſpectateur, & duquel reſſortant, il reparoît à ſes yeux. Or, le commencement & la fin de ces éclipſes étant des phénomenes qui arrivent dans un inſtant, ſi l'on obſerve dans différens lieux de la Terre, l'heure de l'immerſion ou de l'émerſion du Satellite, la différence qu'on trouve entre ces heures, donne la différence en longitude des lieux où l'on aura fait ces obſervations; connoiſſance très importante pour le Géographe & pour le Navigateur.

Les taches que l'on obſerve avec le téleſcope ſur le diſque des Planetes, & qui conſervent conſtamment leur figure & leur ſituation, prouvent que les Planetes ſont des corps ſolides. La Lune, la plus voiſine de nous, nous fait voir ſur ſa ſurface de grandes cavités, de hautes montagnes qui jettent des ombres fort ſenſibles vers la partie oppoſée au Soleil; & la ſurface de cette Planete paroît aſſez ſemblable à ce que paroîtroit celle de la Terre, ſi on l'obſervoit de la Lune, avec cette diffé-

Digitized by Google

rence que les montagnes de celles-ci ſont beaucoup plus élevées que toutes les nôtres.

Quant au Soleil, on ne peut douter que la matiere dont il eſt formé, ne ſoit lumineuſe & brûlante. Il eſt la ſource de toute la lumiere qui éclaire la Terre & les autres Planetes, & de tout le feu qui les échauffe. Ses rayons étant condenſés au foyer d'un miroir ardent, brûlent; & ſi leur quantité & leur condenſation ſont aſſez grandes, ils font un feu plus puiſſant que tous les autres feux que nous pouvons produire avec les matieres les plus combuſtibles.

Une ſi grande activité ſuppoſe la fluidité; mais on voit encore que la matiere qui compoſe le Soleil, eſt fluide par les changemens continuels qu'on y obſerve: les taches qui paroiſſent dans le diſque du Soleil, & qui diſparoiſſent enſuite, ſont autant de corps qui nagent dans ce fluide, qui en paroiſſent comme les écumes, ou qui s'y conſument.

On a toujours ſu que le Soleil étoit la cauſe de la lumiere; mais ce n'eſt que dans ces derniers tems que l'on a découvert que la lumiere étoit la matiere même du Soleil, ſource inépuiſable de cette ſubſtance précieuſe: depuis la multitude de ſiecles qu'elle coule, on ne s'apperçoit pas qu'elle ait ſouffert aucune diminution.

Quelle que ſoit ſon immenſité, quelle ſubtilité ne faut-il pas ſuppoſer dans les ruiſſeaux qui en ſortent? mais ſi leur ténuité paroît merveilleuſe, quelle nouvelle ſurpriſent n'éprouve-t-on point, lorſqu'on apprend qu'un rayon lumineux tout ſubtil qu'il eſt, tout pur qu'il paroît à nos yeux, eſt un mélange de différentes matieres? lorſqu'on apprend qu'un mortel a ſu analyſer la lumiere, découvrir le nombre & les doſes des matieres qui la compoſent? Chaque rayon de cette ſubſtance qui paroît ſi ſimple, eſt un faiſceau de rayons rouges, orangés, jaunes, verds, bleus, indigots & violets que leur mélange confondoit à nos yeux.

Nous ne ſaurions déterminer avec préciſion quelle eſt la fineſſe des rayons de lumiere; mais nous connoiſſons leur viteſſe: dans ſept ou huit minutes ils arrivent à nous; ils traverſent dans un tems ſi court l'eſpace qui ſépare le

Digitized by Google

soleil de la terre, c'eſt-à-dire, plus de trente millions de lieues. Toutes effrayantes pour l'imagination que ſoient ces choſes, des expériences inconteſtables les ont fait connoître.

Voilà l'économie la plus connue de notre ſyſtême ſolaire. On y obſerve quelquefois des aſtres que la plupart des Philoſophes de l'antiquité ont pris pour des météores paſſagers; mais qu'on ne peut ſe diſpenſer de regarder comme des corps durables & de la même nature que les Planetes. *Voyez* le mot COMETE.

Etoiles.

Celui qui, dans une belle nuit, regarde le Ciel, ne peut contempler, ſans admiration, ce brillant ſpectacle; mais ſi ſes yeux ſont éblouis par mille étoiles qu'il apperçoit, ſon eſprit doit être plus étonné, lorſqu'il ſaura que toutes ces étoiles ſont autant de Soleils ſemblables au nôtre, qui ont vraiſemblablement, comme lui, leurs Planetes & leurs Cometes; lorſque l'Aſtronomie lui apprendra que ces Soleils ſont placés à des diſtances ſi prodigieuſes de nous, que toute la diſtance du Soleil à la Terre n'eſt qu'un point en comparaiſon; & que quant à leur nombre, que notre vue paroît réduire à environ deux mille, on le trouve toujours d'autant plus grand, qu'on ſe ſert de plus longs téleſcopes: toujours de nouvelles étoiles au-delà de celles qu'on apperçoit; point de fin, point de bornes dans les Cieux.

Toutes ces étoiles paroiſſent tourner autour de la Terre en 24 heures: mais il eſt évident que la révolution de la Terre autour de ſon axe doit cauſer cette apparence. Elles paroiſſent encore, toutes, faire autour des pôles de l'Ecliptique une révolution dans l'eſpace de 25000 ans. Ce phénomene eſt la ſuite du mouvement conique de l'axe de la Terre. Quant au changement de ſituation de ces étoiles, qu'il ſemble qu'on dût attendre du mouvement de la Terre dans ſon orbe; toute la diſtance que la Terre parcourt depuis une ſaiſon, juſqu'à la ſaiſon oppoſée n'étant rien, par rapport à ſa diſtance des étoiles, elle ne peut cauſer de différence ſenſible dans leurs aſpects.

Ces Etoiles, qu'on appelle *fixes*, gardent entr'elles

Digitized by Google

conſtamment la même ſituation, pendant que les Planetes ou Etoiles errantes changent continuellement de lieu dans une Zone nommée *zodiaque*, où nous avons vu que tous leurs orbes étoient renfermés, & que les Cometes plus errantes encore parcourent indifféremment tous les lieux du Ciel.

Quelquefois on a vu de nouvelles étoiles paroître; on les a vu durer quelque tems, puis peu à peu s'obſcurcir & s'éteindre. Quelques-unes ont des périodes connues de lumiere & de ténebres. La figure que peuvent avoir ces étoiles, & le mouvement des Planetes qui tournent peut-être autour, peuvent être les cauſes de ces phénomenes.

Quelques étoiles qu'on appelle *nébuleuſes*, qu'on ne voit jamais que comme au travers d'atmoſpheres dont elles paroiſſent environnées, nous font voir qu'il y a encore parmi ces aſtres beaucoup de diverſités.

Enfin, des yeux attentifs, aidés du téleſcope, découvrent de nouveaux phénomenes: ce ſont de grands eſpaces plus clairs que le reſte du Ciel, à travers leſquels l'Auteur de la *Théologie aſtronomique* a cru voir l'empirée; mais qui plus vraiſemblablement ne ſont que des eſpéces d'aſtres moins lumineux & beaucoup plus grands que les autres, plus applatis peut-être, & auxquels différentes ſituations ſemblent donner des figures irrégulieres.

Voilà les principaux objets que nous préſente le ſpectacle de l'Univers. Si l'on entre dans de plus grands détails, combien d'autres prodiges ne découvre-t-on pas? quelle merveille terrible ne nous préſente pas le tonnerre, dont la véritable cauſe a été découverte par les modernes? *voyez* le mot TONNERRE. Qui peut voir, ſans admiration, cet Arc majeſtueux qui préſente toutes les plus riches couleurs de la Nature? *voyez* ARC-EN-CIEL.

Si l'on va vers les poles, quels nouveaux ſpectacles ſe préparent! Des feux de mille couleurs agités de mille mouvemens, éclairent les nuits dans ces climats où l'aſtre du jour ne paroit point pendant l'hiver. J'ai vu, dit l'illuſtre Maupertuis, des ouvrages duquel nous avons extrait ce magnifique tableau; j'ai vu, dit-il, de ces nuits plus belles que les jours, qui faiſoient oublier la

Digitized by Google

douceur de l'aurore & l'éclat du midi : *voyez* le mot AURORE BORÉALE.

Si des cieux on descend sur la terre, si après avoir parcouru les plus grands objets, l'on examine les plus petits, quels nouveaux prodiges ! Quels nouveaux miracles ! Chaque atome en offre autant que la *Planete de Jupiter*.

PLANTAIN, *Plantago*, est une plante dont on distingue beaucoup d'especes : nous rapporterons ici celles qui sont les plus en usage.

1°. LE GRAND PLANTAIN ORDINAIRE, ou PLANTAIN A LARGES FEUILLES, *Plantago major* : cette plante croît par-tout le long des chemins, dans les cours, le long des jardins, des haies, aux lieux incultes. Sa racine est courte & grosse comme le doigt, garnie sur les côtés de fibres blanchâtres : elle pousse des feuilles larges, luisantes, marquées chacune de sept nervures longitudinales fort apparentes, sur tout au revers, d'où vient que quelques-uns l'appellent *septi-nervia* : les queues de ces feuilles sont couchées à terre. De la même racine & du milieu des feuilles, il s'éleve plusieurs tiges hautes de dix pouces, dures, rougeâtres, difficiles à rompre, portant vers leur sommet un épi oblong garni de fleurs blanchâtres ou purpurines. Chacune de ces fleurs est, suivant M. Tournefort, un tuyau fermé dans le fond, évasé en haut, découpé en quatre parties & garni de plusieurs étamines. Il succede aux fleurs une coque membraneuse, ovale, qui s'ouvre en travers comme une boîte à savonette, & qui contient des semences menues, oblongues & rougeâtres, comme de petites puces. Cette plante fleurit en Mai, & donne sa semence en Août : c'est la plus commune de toutes les especes de Plantain, & en même-tems la plus utile ; mais à son défaut, on se sert également des deux suivantes.

2°. LE PLANTAIN MOYEN, ou LE PLANTAIN BLANC, *Plantago medius* : il differe du précédent en ce que ses feuilles, ses tiges & ses épis sont couverts d'un poil blanc & mou, & en ce que sa racine est un peu plus grosse, fibreuse par le collet & rampante : on ne compte que cinq nervures sur ses feuilles : il se trouve par-tout dans les prés secs.

Digitized by Google

3°. Le PETIT PLANTAIN, *Plantago minor* : on l'appelle auſſi *Plantain étroit*, *Plantain long* ou *Lancéole* ; ſa racine eſt très vivace, & pareille à celle de la premiere eſpece ; ſes feuilles ſont longues, étroites, pointues, légerement dentelées, velues, marquées au revers de cinq nervures longitudinales, dont trois ſont plus apparentes que les autres. Ce Plantain eſt d'un verd plus foncé que les précédens ; il s'éleve d'entre ſes feuilles pluſieurs tiges, hautes d'un pied, nues, anguleuſes & cannelées, portant en leurs ſommités des épis plus courts & plus gros que ceux du Plantain ordinaire, garnis de petites fleurs pâles, auxquelles ſuccedent des coques membraneuſes remplies de ſemences, comme aux autres, mais plus grandes : ce Plantain croît auſſi partout.

Ces eſpeces de Plantain ont aſſez les mêmes propriétés ; les feuilles ſont ameres, aſtringentes, vulnéraires & fébrifuges. La ptiſane de Plantain eſt utile dans le crachement de ſang, & les fleurs blanches. La ſemence de cette Plante eſt le remede familier des gens de la campagne pour les diarrhées : il y a des femmes qui en avalent dans un œuf pour prévenir l'avortement. Dans la Pharmacie on tient une eau de Plantain diſtillée, pour les maladies des yeux, mais qui ne peut avoir grande vertu, attendu que le Plantain ne contient point ſenſiblement de principes volatils actifs qui puiſſent monter dans la diſtillation.

L'on trouve auſſi dans les Olivettes des pays chauds, une eſpece de Plantain argenté & cotonneux : il eſt peu d'uſage. Le Plantain des montagnes eſt la plante appellée *Bétoine des montagnes*.

PLANTANO. C'eſt un arbre qui croît dans les iſles Canaries, ſur le bord des ruiſſeaux. Il s'éleve à la hauteur d'un Pommier : la ſubſtance de ſa tige reſſemble beaucoup à celle du chou. Ses feuilles ſont longues d'une aune, épaiſſes ; elles ſortent en touffe de la tête de l'arbre. Les fruits ſont ſoutenus ſur des grappes, qui en portent depuis ſeize juſqu'à trente & quarante ; ils ſont à peu-près de la forme des Concombres, mais plus gros ; dans leur maturité, leur écorce eſt noire, mais l'intérieur du fruit eſt d'un beau jaune doré, & le goût

Digitized by Google

en eſt ſi exquis que l'on peut dire qu'il n'y a point de confiture auſſi délicieuſe. Cet arbre, dit-on, ne produit qu'une ſeule fois; on le coupe enſuite. De la même racine, il en naît un autre, & l'on recommence ainſi tous les ans. Les iſles Canaries ſont fécondes en excellents fruits, tels que Pommes, Poires, Melons, Limons, Oranges, Grenades, Figues, & Pêches. Le vin qu'elles produiſent eſt d'une grande bonté; il y en a de trois ſortes connus ſous les noms de *Vins de Canarie*, de *Malvoiſie & de Verdona*. Les Anglois les confondent tous les trois ſous les noms communs de *Sach*. On dit que les premiers ſeps de vignes furent apportés de Candie aux iſles Canaries par les Eſpagnols. *Hiſt. génér. des Voyag. Tom. II.*

PLANTE, *Planta*. On ne peut diſconvenir que les plantes ne ſoient des êtres organiſés & vivans; elles ont d'abord toute la délicateſſe propre à l'enfance, elles tirent par le moyen de leurs racines, comme par des veines lactées, le chyle qui les doit nourrir. Cette liqueur éprouve dans les viſceres des Plantes des ſécrétions & pluſieurs préparations qui la rendent propre à être nourriciere, peut-être encore que des ſucs aſpirés par les feuilles ſe mêlent avec ceux que les racines ont attirés. Quelques Savans Phyſiciens ont reconnu, par des obſervations faites avec une grande ſagacité, qu'il y avoit dans les végétaux une tranſpiration ſenſible & inſenſible, ce qui doit beaucoup influer ſur la préparation du ſuc nourricier. Peu-à-peu la plante devient adulte: alors pourvue des organes des deux ſexes, elle produit des ſemences fécondes, qu'on peut regarder comme de vrais œufs, dans leſquels les rudimens des plantes qui en doivent ſortir ſe forment par dégrés. Après que les végétaux ont fourni une innombrable poſtérité, ils tombent dans la dégradation de la vieilleſſe, & périſſent les uns plutôt, les autres plus tard. Dans le tems même de leur plus grande vigueur, ils ſont expoſés à des maladies dont les principales procedent, ſoit d'un excès de ſéchereſſe ou d'humidité, ſoit d'une qualité dépravée du terrein; les gelées, les inſectes leur occaſionnent auſſi des maladies. On doit faire beaucoup d'attention à l'influence que l'air a ſur les végétaux, car il en a 1°. par ſes par-

Digitized by Google

ties propres ; 2°. par ſes parties hétérogênes, 3°. par le poids de l'athmoſphere, 4°. par ſa temperature. Tous ces phénomenes particuliers produits par l'influence de l'air ſur les végétaux étant bien examinés, pourroient nous faire entrevoir des regles d'agriculture, de floraiſon, & de germination. Quant à l'organiſation ou ſtructure des Plantes, *voyez au mot* ANIMAL les reſſemblances & les differences qui ſe trouvent entre l'animal, le végétal & le minéral, comparaiſon ingenieuſe faite par l'illuſtre M. de Buffon.

Toute Plante vient d'une graine, c'eſt une vérité d'expérience & de fait : mais rappellons ici ce que c'eſt qu'une graine, & ce qu'on y découvre Toutes les ſemences des Plantes ont differens étuis qui les mettent à couvert, juſqu'à ce qu'elle ſoient jettées en terre : on les meſure, on les entaſſe, le tout ſans danger, parce-qu'elles ſont enveloppées & garanties ; les unes ſont dans le cœur des fruits, comme les pepins de pomme, dont la chair eſt parconſéquent deſtinée à deux fins, à ſervir d'enveloppe aux graines lorſqu'elles ſont encore tendres, & de nourriture aux animaux ; d'autres viennent dans des gouſſes, comme les pois ; d'autres ſont recouvertes d'un noyau dur, comme les amandes, &c.

Outre ces enveloppes, pour ainſi dire internes, chaque graine a encore un ſac, & un épiderme, ou peau, dans laquelle ſont renfermés la pulpe & le germe. Si l'on prend un pois ou une féve, & qu'on la ſépare, on obſerve deux lobes, qui ne ſont autre choſe qu'un amas de farine, qui étant mêlée avec du ſuc nourricier ou la ſéve de la terre, forme une bouillie ou un lait propre à nourrir le germe. Au haut des lobes, eſt le germe planté & enfoncé comme un petit clou ; il eſt compoſé d'un corps de tige & d'un pedicule qui deviendra la racine ; la tige ou le corps de la petite Plante eſt un peu enfoncé dans l'intérieur de la graine. Le pédicule ou la petite racine eſt cette pointe qu'on voit diſpoſée à ſortir la premiere hors du ſac. Le pédicule, ou la queue du germe, tient aux lobes par deux liens, ou plutôt par deux tuyaux branchus dont les rameaux ſe diſperſent dans les lobes, où ils ſont deſtinés à aller chercher les ſucs néceſſaires à la plante.

La

Digitized by Google

La tige, c'eſt-à-dire le corps de la plante, eſt empaquetée dans deux feuilles qui la couvrent en entier & la tiennent enfermée comme dans une boîte ou entre deux écailles ; ces deux feuilles s'ouvrent & ſe dégagent les premieres hors de la graine & hors de la terre. Ce ſont elles qui preparent la route à la tige, dont elles préſervent l'extrême délicateſſe de tous les frottemens qui pourroient lui être nuiſibles, & peut être ont-elles encore une autre utilité. Ces premieres feuilles different beaucoup des autres feuilles de la Plante, on les nomme *Feuilles ſéminales ;* il y a bien des graines dont les lobes s'allongeant hors de terre font les mêmes fonctions que ces premieres feuilles.

Après que la radicule s'eſt nourrie des ſucs qu'elle tire des lobes, elle trouve dans l'enveloppe ou dans l'écorce de la graine, une petite ouverture qui répond à ſa pointe, & qu'on apperçoit avec le microſcope dans le bois des plus durs noyaux, de même que dans la robe des graines. La radicule paſſe par cette ouverture, & allonge dans la terre pluſieurs filets qu'on nomme *Chevelus*; ils ſont comme autant de canaux ſervants à amener la ſéve dans le corps de la racine, d'où elle s'élance dans la tige & lui fait gagner l'air. Si la tige rencontre une terre liée & durcie, elle ſe détourne ne la pouvant percer ; & quelquefois elle créve & périt faute de pouvoir aller plus loin : ſi au contraire elle rencontre une terre douce & legere, & c'eſt l'effet que produiſent les labours, elle y fait ſon chemin ſans obſcle. Les lobes, après s'être épuiſés au profit de la jeune Plante, ſe pourriſſent, & ſe deſſéchent. Il en eſt de même des feuilles ſéminales, qui, par leurs pores reçoivent de l'air une humidité & des eſprits ſalutaires à la plante ; quand leur ſervice eſt fini, elles ſe fanent. La jeune Plante tirant de la terre, par ſes chevelus & par ſa racine, des ſucs plus forts & plus abondants, s'affermit de plus en plus, & commence à déplier les differentes parties qu'elle tenoit auparavant roulées & enveloppées les unes dans les autres. C'eſt dans le jeune arbre qu'on peut bien obſerver toute cette organiſation, l'Ecorce, le liber, l'aubier, les trachées, les vaiſſeaux

limphatiques, les vaiſſeaux propres. *Voyez le developpement de cette organiſation, au mot* ARBRE.

On diſtingue généralement les plantes en *annuelles* & en *vivaces*.

Entre les vivaces, les unes le ſont dans toutes leurs parties, racines, tiges & branches: de ce genre ſont tous les arbres, arbriſſeaux & arbuſtes. D'autres ne ſont vivaces que par leurs racines, tout ce qui eſt hors de terre périſſant tous les ans: nous en donnerons pour exemple le ſainfoin & la luzerne. Entre celles ci, il y en a de plus vivaces les unes que les autres, car les plantes que nous venons de nommer durent plus long-tems que le treſle.

On diviſe les plantes en *annuelles*, en *bis-annuelles*, en *tris-annuelles*. M. Duhamel comprend dans la claſſe des plantes annuelles toutes celles qui périſſent après la maturité de leurs fruits, ſoit que leur vie ne ſoit que de quelques mois, d'une année, ou qu'elle excéde une année comme les navets & les carottes, qui ordinairement ne produiſent leurs fruits que la ſeconde année.

Il eſt bon d'obſerver que les Plantes vivaces ont leurs branches chargées de boutons; & que ces germes de branches ſe trouvent ſur les racines des Plantes qui n'ont que cette partie de vivace. Les plantes annuelles n'ont point de boutons.

On peut diviſer auſſi les Plantes en *exotiques*, & en *indigenes*, c'eſt-à-dire en Plantes étrangeres & en Plantes du pays.

On voit dans les ſerres chaudes des Amateurs, & ſurtout dans la belle ſerre du Jardin du Roi, beaucoup de *plantes exotiques*, qui y ſont conſervées avec tous les ſoins poſſibles. C'eſt dans ce Jardin Royal qu'on peut prendre l'idée de la conſtruction des ſerres chaudes, propres à conſerver les plantes étrangeres; on y voit comment on peut leur ménager pendant l'hiver, par le moyen des poëles, cette chaleur douce, ſi néceſſaire pour leur conſervation.

Le meilleur moyen de connoître la nature & le tempérament des plantes, dit Bradley, c'eſt de conſidérer les climats d'où elles ont été apportées; par exemple, celles qui viennent des pays voiſins de la ligne, doivent

Digitized by Google

être placées dans l'endroit le plus chaud de la ſerre ; ſi elles croiſſent naturellement en-deçà de la ligne, leur printems commence à-peu-près dans le même tems que le nôtre : mais ſi on les a apportées des pays qui ſont au Midi de la ligne, leur printems commence vers le mois d'Août. Toutes les plantes du Cap de bonne Eſpérance & des autres cantons au-delà de la ligne, comme l'*Aloès* de ces pays, les ficoïdes & autres plantes ſemblables, fleuriſſent preſque toutes depuis le mois d'Août juſqu'à la fin de Novembre, tems auquel le froid de notre hiver arrête leur accroiſſement.

Toutes les plantes de ſemences originaires des pays chauds, & que l'on fait venir au printems ſur une couche, doivent être accoutumées à l'air, autant qu'il eſt poſſible, quand une fois elles ſont levées ; car autrement elles auroient de la peine à paſſer l'hiver, même dans l'endroit le plus chaud de la ſerre. J'ai remarqué, dit Bradley, que les plantes que j'ai multipliées par le moyen de graines apportées de la Jamaïque, des Barbades, de Saint-Chriſtophe & des autres Iſles Caraïbes, ſont les plus tendres & les plus difficiles à conſerver.

Les plantes de la Chine ſont paſſablement dures, ainſi que celles qui viennent de Perſe ; & je trouve, ajoute-t-il, que la plupart des plantes qu'on nous apporte du Nord de la Caroline & de la Virginie, où les ſaiſons ne ſont guères plus avancées que les nôtres, & où la différence de latitude n'eſt pas de plus de 25 degrés au Sud de Londres, peuvent être aiſément naturaliſées dans notre climat, pourvû qu'on les tienne à l'abri pendant deux ou trois hivers.

La ſaiſon de renfermer les plantes exotiques dans la ſerre, eſt ordinairement la ſeconde ſemaine de Septembre ; & celle de les retirer eſt le milieu de Mai, lorſque les gelées ſont entierement paſſées : au reſte les plantes qui vivent naturellement dans les pays voiſins de la ligne, doivent être renfermées plus long-tems dans la ſerre que les autres ; mais on doit obſerver en général que l'on ne doit enfermer les plantes exotiques quelconques, que quand leurs feuilles & leurs branches ſont exemptes de toute humidité ; & il faut, autant qu'on

peut, ne les expoſer à l'air que pendant une pluie douce, capable de laver & de rafraîchir leurs feuilles.

On doit ſemer la graine des plantes exotiques dans des pots que l'on met ſur une couche chaude; lorſque la couche ſe refroidit, on met les pots ſur une couche nouvelle, & enfin on habitue les plantes à ſupporter la température de l'air. Le ſoin des amateurs qui envoient ou font venir des plantes étrangeres, eſt d'examiner ſi ces graines ſont bien ſéches avant de les envoyer ſur mer.

On a nommé *Plantes uſuelles* celles dont on connoît les vertus, ſoit qu'on les emploie pour la nourriture, ſoit dans la Medécine ou dans les Arts; mais on a cependant reſtreint plus particulierement le nom de *plantes uſuelles* à celles qui ſont médicamenteuſes.

Il eſt étonnant, dit l'illuſtre M. Bernard de Juſſieu, qu'entre un nombre prodigieux de plantes dont les noms & les caracteres ſont connus des Botaniſtes, il n'y en ait qu'un petit nombre dont les vertus ſoient bien aſſurées. En effet on ne pourroit ſe conduire ſur le ſyſtême des Anciens, pour découvrir ou s'aſſurer des vertus des plantes: les qualités occultes & des notions auſſi vagues que celles du chaud & du froid, du ſec & de l'humide, étoient la baſe de leur théorie: il n'eſt pas étonnant qu'avec de tels principes ils aient fait peu de progrès. On les a abandonnés pour adopter des préjugés plus dangereux: on a cru trouver une analogie dans la figure ou le port d'une plante, ſa couleur & ſes autres qualités accidentelles, avec les différentes parties & humeurs du corps humain. Cette prétendue analogie & d'autres idées ſemblables, telles que la ſympathie, furent les ſeuls guides des recherches qu'on faiſoit, & la ſeule raiſon qu'on donnoit de l'effet que les plantes & autres médicamens produiſoient. Ces ſyſtêmes eurent le même ſort que les premiers: on en connut le ridicule, dans un tems où l'on commençoit à n'appuyer les raiſonnemens que ſur des expériences & ſur des preuves puiſées dans la nature même: mais on ſe hâta trop, ſur le peu d'expériences & de faits que l'on avoit, de bâtir le fondement de la théorie en Medécine; on vouloit tout expliquer par les principes acides & alkalis; on chercha, en décompoſant

Digitized by Google

différens mixtes, à en découvrir la nature. Le succès que l'on eut dans certains minéraux, fit naître le dessein d'éprouver si en décomposant les végétaux, on ne viendroit pas à bout de trouver par les différens produits qu'ils donneroient, en quoi consistoient & d'où dépendoient leurs vertus. Si le succès avoit répondu à l'attente, on avoit un moyen sûr & palpable de découvrir les vertus inconnues que chaque plante peut renfermer en elle; mais malheureusement de quatorze cens plantes dont on fit l'analyse, on retira les mêmes principes, & par cette voie on ne trouva aucune différence entre les plus salutaires & les plus vénimeuses, par rapport aux produits qui résulterent de leur décomposition.

On peut donc assurer que ce n'est qu'à un heureux hazard que nous sommes redevables de la connoissance des propriétés des plantes pour la cure des différentes maladies : cependant les avantages qu'on pourroit retirer des analyses faites avec soin, seroient de nous montrer les principes qui dominent le plus dans une plante, & en quelle quantité on les retire de sa décomposition. Ces préparations, qui d'ailleurs nous peuvent être utiles, nous fourniroient des faits qui étant combinés avec les odeurs, les saveurs, & les autres effets qu'on observe dans l'application des plantes, avec les différens états des liqueurs & des solides du corps humain, & la nature des désordres qui en arrivent, serviroient pour l'explication des vertus des plantes qui sont en usage, & guideroient dans la recherche des vertus peu constantes ou ignorées des autres plantes.

La méthode même par laquelle on range sous un même genre les plantes qui portent le même caractere par la fleur & le fruit, &c., peut y contribuer en quelque façon, puisqu'il est assez ordinaire de leur trouver le même rapport, tant dans l'efficacité que dans leur caractere; c'est du moins ce qui est assez bien démontré dans les ordres que présentent les plantes graminées, les labiées, les ombelliferes, les chicoracées, les légumineuses, les plantes à fleur en croix, &c.

Cependant pour déduire les vertus des plantes, il ne faut pas avoir recours seulement aux principes que l'on en tire, puisque quand on connoîtroit exactement les

ſubſtances qu'on peut retirer du Quinquina, on ne pourroit jamais en conclure qu'il eût la propriété de guérir les fiévres intermitentes. D'ailleurs ſi par le feu on vient à bout de changer la texture des parties d'un mixte, & de détruire la liaiſon & l'enchaînement des ſubſtances qui compoſoient une plante, croit-on nos organes auſſi puiſſans & auſſi actifs que le feu pour produire ce qui n'eſt dû qu'à ſa violence : il n'y a que les ſeules parties du mixte & de la plante différemment modifiées, qui ſoient dépoſitaires de ſa vertu. Quoique extrémement diviſées, elles retiennent encore la nature du tout ; car après avoir parcouru les dernieres voies de la circulation, & avoir été long-tems expoſées à l'action des ſolides, elles ſe font reconnoître par l'odeur & par la couleur qu'elles donnent aux urines ; elles agiſſent donc ſur les ſolides & ſur les fluides du corps humain, d'une façon dont la fermentation ne peut abſolument rendre raiſon ; leur action obéit aux Loix conſtantes de la méchanique, auxquelles la fermentation elle-même, & tout ce qui ſe meut dans la nature, ſont aſſujettis.

Nous diſons que les diverſes parties d'une même plante peuvent avoir des vertus différentes, ſuivant la nature des ſucs qu'elles contiennent, & la différence d'organiſation : c'eſt cette même différence dans la ſtructure & la compoſition des végétaux, qui fait que l'un donne une gomme ou une reſine qui découle naturellement, tandis que d'autres ont beſoin d'être hachés & bouillis pour qu'on puiſſe en retirer les ſucs épaiſſis, &c. Les huiles eſſentielles ne ſe trouvent pas toujours dans les mêmes parties des différentes plantes : par exemple, le Romarin & la Menthe l'ont dans leurs feuilles ; la Lavande l'a dans le calice de ſes fleurs ; les plantes ombelliferes, l'ont dans l'enveloppe de leurs ſemences ; les arbres de la famille des Orangers & des Citronniers, l'ont dans les petales de leurs fleurs, & enſuite dans l'écorce de leurs fruits ; le bois de Gayac contient une ſi grande quantité d'air, qu'il briſe ſouvent les vaiſſeaux dans leſquels on l'a mis, pour tirer, à l'aide du feu, ſes différens produits : la ſemence de *Sinapi* ou de Moutarde, les feuilles du *Cochlearia*, & la plus grande partie des plantes cruciferes donnent de l'alcali volatil : les fruits

Digitized by Google

pulpeux, soit doux, soit aigrelets, délayés dans un peu d'eau, donnent de la gêlée; étant étendus dans une plus grande quantité d'eau & à l'étuve, ils fermentent, & font du vin: les semences de Coin, de graine de Lin, de *Pſylium*, de même que l'écorce des racines de Guimauve & de Regliſſe, donnent des mucilages, &c. Le Lecteur nous permettra cette diſgreſſion chymique, extraite de l'analyſe du regne végétal par le célebre Chymiſte M. Rouelle, & qu'on trouve inſérée dans la traduction françoiſe des Œuvres de Henckel: c'eſt un tableau racourci des différens produits des plantes, dont la nature varie ſelon la partie du végétal où elle reſide, en un mot ſelon l'organiſation de la plante. Nous donnerons auſſi dans la ſuite de cet article un tableau alphabétique des propriétés médicinales des plantes, & un alphabet analytique des parties des végétaux & des termes botaniques les plus familiers. Nous avons donné le détail hiſtorique de toutes ces différentes plantes à chacun de leurs noms: nous parlerons des plantes paraſites & de la plante éponge à la fin de cet article.

A l'égard des ſyſtêmes de Botanique, nous aurions deſiré en pouvoir tracer une eſquiſſe à nos Lecteurs; mais cela auroit trop allongé cet article. Nous eſperons un jour donner le *Regne végétal*, ouvrage dépendant de notre Minéralogie. Eh, que pourrions-nous ajouter au nouvel Ouvrage de M. Adanſon? Ainſi nous nous contenterons de dire ici, que les Botaniſtes ont enviſagé le ſyſtême des plantes ſous différens aſpects; les uns par les fleurs, les autres par les étamines, d'autres par les corolles ou pétales, &c.

Les plantes prennent leur nourriture dans divers endroits; les unes la tirent immédiatement de la terre, & croiſſent ſur ſa ſuperficie, ou à une petite profondeur ſous terre; ce ſont les *Plantes terreſtres*: les autres croiſſent dans les eaux, on les nomme *Plantes aquatiques*; & celles-ci ſe diviſent en *Plantes marines*, parcequ'elles croiſſent dans la mer, & en *Plantes fluviatiles*, parceque ces dernieres croiſſent dans les eaux douces: enfin quelques-unes tirent leur nourriture des autres plantes; on les nomme *Plantes paraſites*.

Digitized by Google

Les Plantes, comme nous l'avons déjà dit ci-dessus & au mot *Arbre*, sont sujettes à différentes maladies, & elles produisent des phénomenes plus singuliers les unes que les autres. La naissance des tumeurs ou nœuds du Chêne, du Grenadier, de l'Orme, du Sapin, &c. n'est due, selon quelques-uns, qu'à l'abondance du suc ou seve, dont le cours de la circulation a été gêné, peut-être intercepté : cette même cause fait souvent périr l'arbre. Il y a des végétaux qui nous procurent des effets physiques, bien dignes de l'attention des Philosophes. La plante dont M. Linnæus donne la description, sous le nom de *Mirabilis longiflora*, porte tous les soirs une multitude de fleurs odoriférantes qui se flétrissent le matin, & sont remplacées le soir par de nouvelles fleurs. Tel est encore le sommeil prétendu de quelques plantes, telles que la Sensitive, le Tamarinier, &c. qui prennent, aux approches de la nuit ou du doigt, une situation différente de celle qu'elles avoient pendant le jour ; c'est cet état de recueillement & d'affaissement que Linnæus a désigné par le terme *sommeil* : voyez ce qui en est dit *à l'article* SENSITIVE.

Enfin, les plantes portent dans leurs fleurs une substance très utile, qu'on avoit soupçonnée être le produit d'une des parties les plus essentielles à la végétation, (nous voulons parler du miel.) La liqueur mielleuse des fleurs, contient un suc qui communique à l'eau la propriété de résoudre les huiles æthérées, ainsi qu'on le fait avec le suc du Mélianthe. En privant les fleurs de ces nectaires, cela ne cause aucune altération, ni à leur végétation, ni à leur fructification ; & par conséquent, ce suc ne contribue en rien à leur fertilité.

Tableau Alphabétique des différentes parties des Plantes, Termes, &c.

Par ce qui précede, on a vu que la plante est un corps organisé de six parties principales ; que ce corps a essentiellement une racine, & peut-être, dit Tournefort, une semence, qu'il a le plus souvent des feuilles, des tiges, des fleurs, des supports, &c.

Digitized by Google

AIGUILLON, *Aculeus*; pointe fragile, qui tient si peu à la plante, qu'on l'en détache aisément sans rien déchirer.

ARBRE, *Arbor*. Il peut être défini une plante d'une grandeur très considérable, qui n'a qu'un seul & principal tronc, divisé en maîtresses branches; tels sont le Chêne, le Noyer, &c. Voyez *Arbre* : on trouvera à ce mot ce que c'est que l'*Aubier*.

ARBRISSEAU, est une plante ligneuse, de moindre taille que l'arbre, laquelle, outre la principale tige & les branches, produit souvent de la même racine, plusieurs pieds considérables; tels sont le Troëne, &c. Les Arbres & les Arbrisseaux poussent en automne des boutons dans les aisselles des feuilles, qui se développent dans le printems, & s'épanouissent en feuilles & en fleurs. Cette différence, jointe à la grandeur, distingue aisément les Arbrisseaux des sous-Arbrisseaux.

BAIE ou BAYE : *voyez ce mot*.

BALE, *Gluma*, espece de calice particulier à la famille de graminées.

BOIS : *voyez ce mot*.

BOURSE, *Volva* : cette partie sert d'enveloppe épaisse à certaines plantes de la famille des champignons.

BUISSON : voyez dans ce Paragraphe le mot *Sous-Arbrisseau*.

CALICE, *Calix*, est l'enveloppe ou le soutien des autres parties de la fleur : on en compte sept especes, le Périanthe, l'Enveloppe, le Spathe, la Bale, le Chaton, la Coëffe & la Bourse.

CAPSULE, *Capsula*, est une enveloppe composée de plusieurs panneaux secs & élastiques.

CHATON, *Amentum*, est une véritable fleur à étamine : c'est un amas de fleurs toutes mâles ou toutes femelles. Voyez l'article *Fleur*.

CÔNE, *Strobilus*, est composé de plusieurs écailles contournées.

COROLLE, *Corolla*, elle environne immédiatement les parties de la génération : il y en a de deux especes, la Petale & le Nectaire.

DEMI-FLEURON, sont les feuilles qui forment la couronne des fleurs radiées.

Digitized by Google

Denté, ne differe de *dentelé* qu'en ce que ſes découpures ſont plus fines & beaucoup plus égales.

Disque, partie de la fleur radiée, qui en occupe le centre : on l'appelle quelquefois *Baſſin*.

Ecaille, *Squama*, ſe trouve dans les chatons ; elle ſe trouve auſſi ſur les étamines ou ſous les fleurs.

Embrion, eſt le jeune fruit, qui renferme en petit la plante.

Écorce : voyez *ce mot*.

Enter : voyez ci-deſſous *Greffer*.

Épine, *Spina*. C'eſt une pointe tellement adhérente à la plante, qu'on ne ſauroit l'arracher ſans déchirure.

Étamines, ſont les filets qui ſont vers le centre de la fleur, & qui ſont chargés chacun d'un petit corps appellé *ſommet*, comme on le peut voir facilement dans les tulipes : ce corps contient une pouſſiere prolifique très fine, c'eſt-à-dire les parties mâles de la génération.

Filet, eſt ce qui ſert à ſoutenir le ſommet.

Feuille, *Folium* : on les diviſe en trois genres ; ſavoir, en *ſimples*, en *compoſées* & en *indéterminées*. Les *Feuilles ſimples*, ſont celles dont le pétiole n'en porte qu'une : on en fait ſept ordres, où on les conſidere ſuivant la circonférence, les angles, les ſinus, la bordure, la ſurface, le ſommet & les côtés : ainſi l'une eſt orbiculaire ou ronde, ou en forme de coin, ou en fer de lance, ou en forme d'alene, ou en forme de main, ou dentelée, ou membraneuſe, ou piquante, ou véſiculaire, ou liſſe, ou ondée & nerveuſe, ou charnue, ou fiſtuleuſe. Les *Feuilles compoſées* ſe forment de pluſieurs feuilles réunies enſemble ſur un même pétiole : ces feuilles ſont quelquefois recompoſées, telles ſont celles dont le pétiole commun ſe partage deux fois avant de ſe charger de folioles : elles ſont ſurcompoſées, quand le pétiole ſe ſubdiviſe plus de deux fois. Les *Feuilles indéterminées*, ſont celles qui ſe font diſtinguer ſans avoir égard à leur ſtructure ni à leur forme, mais à la direction, au lieu, à l'inſertion & à la ſituation. On appelle *Feuille florale*, celle qui ſe trouve & ne paroît qu'avec la fleur. Voyez l'article *Feuilles*.

Fleur, eſt la partie de la plante qui ſe diſtingue ordinairement des autres parties par des couleurs parti-

Digitized by Google

culieres : il y a différentes sortes de Fleurs. Voyez l'article *Fleur* de ce Dictionnaire. On distingue dans les Fleurs, le calice, la corolle, l'étamine & le pistile.

Fleuron, est un limbe en cloche, découpé en cinq lobes.

Fruit. On entend par ce mot, toutes sortes de graines, soit nues, soit renfermées dans une enveloppe osseuse ou charnue, membraneuse, &c. Voy. l'article *Fruit*.

Genre de Plantes, est un ordre de plusieurs plantes qui ont un caractere commun, établi sur la structure de certaines parties qui distinguent essentiellement telle plante d'une autre.

Germe, est la partie de la graine, qui renferme en petit une plante de la même espece : le germe tient lieu de matrice dans les plantes.

Germination, est le premier développement des parties qui sont contenues dans le germe de la graine d'une plante, il s'opere par le mouvement de la seve.

Glande, *Glandula*, ce sont des parties qui servent à la sécretion des sucs de la plante.

Gousse, *Legumen*, est le fruit des légumes, & des plantes qui ont la fleur légumineuse ; elle est ordinairement composée de deux cosses plattes ou convexes, assemblées en dessus & en dessous par une suture longitudinale, & qui renferment des semences attachées alternativement au limbe supérieur de chacune de ces cosses.

Graine : *voyez ce mot*.

Greffer ou Enter, est engager un brin d'une jeune branche d'un arbre dans le bois d'un autre arbre, avec les précautions nécessaires, & dans la saison favorable : voy. au mot *Arbre*, vol. I.

Hampe, *Scapus* : cette partie, uniquement destinée à porter la fructification, naît immédiatement de la racine & non pas du tronc.

Herbe, *Herba* : ce nom convient à toutes les plantes dont les tiges périssent tous les ans, après que leurs semences sont mûres : voyez *Herbes*.

Lobes, sont les parties de la semence qui sont attachées au germe, & qui sont ordinairement plus grosses que le germe.

Mains, *Cirrhi*, en Botanique, sont des filets ou

vrilles qui s'entortillent contre les plantes voiſines, & s'y attachent fortement, telles ſont celles qu'on voit à la vigne.

Nectaire, *Nectarium*, eſpece de corolle deſtinée à contenir le miel.

Nervure, ſe dit des côtes élevées des feuilles des plantes.

Noix : *voyez ce mot.*

Œilleton, bourgeons qui ſont à côté des racines des artichauds, & autres plantes ; on les détache afin de multiplier ces plantes.

Ongle & Onglet, eſt une eſpece de tache, differente en couleur du reſte des feuilles de certaines fleurs : elle a la figure d'un ongle, & ſe trouve à la naiſſance de ces feuilles, comme on le remarque dans la roſe.

Pédicule, *Pedunculus*, eſt cette petite partie qui ſoutient la fleur & le fruit.

Petale, *Petalum*, eſpece de Corolle : voyez *ci-deſſus*, & les *Obſervations ſur les Pétales & Ecorces*, *par M. de Jauſſure.*

Périanthe, *Perianthus*, eſt l'eſpece de calice la plus commune.

Péricarpe, *Pericarpium*, eſt formé du germe ; il groſſit & renferme les petites ſemences ou graines : on en compte huit eſpeces ; ſavoir, la Capſule, la Coque, la Silique, la Gouſſe, le Fruit à noyau, la Pomme ou le Fruit à pepin, la Baie & le Cône.

Pétiole, *Petiolus*, c'eſt ce qui ſoutient les feuilles des plantes.

Piſtile, eſt la partie de certaines fleurs qui en occupe ordinairement le centre, comme on peut le voir dans le Lys : c'eſt là où eſt la graine. Quelquefois le Piſtile n'eſt pas au centre des filets ou étamines, mais à leur extrêmité. Le Piſtile renferme les parties femelles de la génération ; ſavoir, le Germe, le Style & le Stigmate.

Placenta, corps qui ſe trouve placé entre les ſemences & leurs enveloppes, & qui ſert à préparer leur nourriture.

Provin, differe de la Bouture qui n'eſt qu'un ſimple bâton de Saule ou de Groſeiller, &c. piqué dans terre, & qui y reprend racine. Le Provin au contraire, eſt,

Digitized by Google

par exemple, une branche de vigne, couchée & coudée en terre; elle pouſſe des chevelus par les nœuds qui ſe trouvent enterrés. On coupe le bois qui tient au cep; & le bout de la branche qui ſort de terre de l'autre côté, devient un nouveau cep.

RACINE, *Radix*, eſt la partie de la plante qui reçoit la premiere le ſuc de la terre où elle eſt attachée, & qui le tranſmet aux autres: voyez l'article *Racine*.

RADICULE, partie inférieure du germe d'une graine qui commence à ſe développer ſenſiblement.

RAPE, noyau qui ſoutient l'épi du Froment & du Seigle: ce ſoutien eſt élevé en denticules comme une rape.

SEMENCE: voyez *Graine*.

SEVE, eſt une humeur qui ſe trouve dans le corps des plantes, & qui eſt, par rapport aux Végétaux, ce que le ſang eſt par rapport aux animaux

SILIQUE: voyez *Gouſſe* ci-deſſus, & l'article *Silique*.

SOMMET, corps qui termine les étamines ou filets des fleurs: ces corps renferment une pouſſiere prolifique.

SOUS-ARBRISSEAU, plante ligneuſe, ou petit buiſſon moindre que l'Arbriſſeau, mais qui ne pouſſe point en automne des boutons à fleur ou à fruit; tels ſont le Thym & le Romarin: voyez *Arbriſſeau*.

STIGMATES. En Botanique, ſont ces parties qui terminent les ſtyles ou les embrions du piſtile. On regarde le Stigmate comme l'organe femelle de la génération: il y en a de différentes figures.

STIPULE, *Stipula*, eſt ce qui forme le bourgeon & les inſertions.

STYLE, eſt proprement la pointe d'un jeune fruit, ou de quelque graine. Malpighi appelle *Style*, le jeune fruit entier qui eſt placé au milieu de la fleur: il y a des plantes qui n'ont point de Style.

SUC NOURRICIER; c'eſt la partie de la ſeve qui eſt propre à nourrir les plantes.

SUPPORTS, *Fulcra*, ſont certaines parties de la plante, qui ſervent à ſoutenir ou à défendre les autres: on en compte de dix eſpeces; ſavoir, la Stipule, la Feuille florale, la Vrille, l'Épine, l'Aiguillon, le Pétiole ou

Digitized by Google

Queue, le Péduncule ou Pédicule, la Hampe, la Glande & l'Ecaille.

Talon, eſt ce qui ſoutient la feuille des Orangers; c'eſt une petite feuille échancrée, comme la partie baſſe & la plus groſſe d'une branche coupée; tel eſt auſſi l'endroit d'où ſortent les feuilles de l'œilleton que l'on détache d'un pied d'Artichaud, & cet endroit a un peu de racines.

Tête. On dit que les fleurs ou les graines ſont ramaſſées en maniere de tête, lorſqu'elles ſont entaſſées par petits bouquets : *flores in capitulum congeſti.*

Tige, eſt la partie des plantes qui naît des racines, & qui ſoutient les feuilles, les fleurs & les fruits : voyez au mot *Tige* de ce Dictionnaire.

Toque, bonnet de figure cylindrique en forme de chapeau, dont le bord eſt étroit. Il y a des fruits qui reſſemblent à de petites toques.

Tracer, en Botanique, c'eſt courir & couler entre deux terres. Le Chiendent trace extraordinairement, c'eſt à-dire, que ſes racines entrent peu avant dans terre, & s'étendent ſur les côtés. On dit auſſi que les Fraiſiers tracent, mais c'eſt par des jets qui courent ſur la terre, & qui prennent ainſi racine à leur extrêmité.

Trachée, ou Vaisseau Aérien, ou Poumon de Plante : la découverte en eſt due à Malpighi. Les Trachées des plantes, dit cet Auteur, ſont certains vaiſſeaux formés par les différens contours d'une lame fort mince, platte & aſſez large, qui, ſe roulant ſur elle-même en ligne ſpirale ou tire-bourre, forme un tuyau aſſez long; droit dans certaines plantes, boſſu en quelques autres; étranglé & comme diviſé dans ſa longueur en pluſieurs cellules. Quand on déchire ces vaiſſeaux, on s'apperçoit qu'ils ont une eſpece de mouvement périſtaltique; ce mouvement vient peut-être de leur effort : car ces lames, qui ont été allongées, & qui reſſemblent à des tire-bourres, revenant à leur premiere ſituation, ſecouent l'air qui ſe trouve entre les pas de leur contour. Cet air, par ſon reſſort, les ſecoue auſſi à ſon tour, de ſorte qu'elles vont & viennent pendant quelque tems, juſqu'à ce qu'elles aient repris leur premiere ſituation, ou qu'elles aient cédé à l'air; car ſi on les al-

Digitized by Google

longe un peu trop, elles perdent leur reſſort & ſe flétriſſent. Malpighi a remarqué que ces lames étoient compoſées de pluſieurs pieces poſées par écailles, comme ſont les trachées des inſectes. Pour découvrir facilement les trachées, on n'a qu'à choiſir, dans le printems & dans l'été, des jets de roſier de Viburnum, des tendrons de vignes, de tillau, &c. on les trouvera tout remplis de trachées, pourvu qu'ils ſoient aſſez tendres pour pouvoir être caſſés net; car s'ils ſe tordent, on ne pourra découvrir les trachées. Rien n'eſt ſi aiſé que de faire ces obſervations. Il eſt vraiſemblable que les trachées ſont des vaiſſeaux deſtinés à contenir de l'air, & il y a beaucoup d'apparence qu'ils ſervent à faciliter le mouvement de la ſeve, & à la rendre plus fluide.

L'exiſtence des trachées dans les plantes, quoique démontrée par Malpighi & Grew, eſt révoquée en doute par pluſieurs Phyſiciens. M. Triumphetti & Walter, entre autres, ont prétendu que ces trachées ne différoient point des vaiſſeaux des plantes. Cette diſſenſion a engagé M. Reichel à faire quelques expériences: il s'eſt ſervi d'une forte décoction de bois de Breſil, qui, comme on le ſait, eſt d'un rouge aſſez vif. Il y a trempé ſucceſſivement différens individus du regne végétal, & il a remarqué que la liqueur rouge ne montoit pas dans les tuyaux de la plante indifféremment, mais ſeulement dans ceux que les Botaniſtes, partiſans des trachées, reconnoiſſoient être de cette eſpece; d'où il conclut, qu'en effet les plantes ont des trachées, & que ce ſont elles que Malpighi & Grew ont décrites.

Trainée. Ce mot ſe dit des plantes, qui, comme les fraiſiers, jettent d'elles-mêmes d'un côté & d'autre des trainées, ou de longs filets qui ont des nœuds, & qui allongent leur chevelu en terre, & deviennent autant de nouveaux pieds.

Spathe, *Spatha*, eſpece de calice qui enveloppe une ſeule ou pluſieurs fleurs raſſemblées.

Tuniques, ce ſont les différentes peaux d'un oignon, qui ſont emboîtées les unes dans les autres.

Velu. On dit le velu d'une plante, pour déſigner les eſpeces de poils qui tapiſſent ſa ſurface. Les poils, dont les feuilles ſont revêtues ou parſemées, ſont les vaiſ-

Digitized by Google

ſeaux excrétoires de ces mêmes feuilles ; les étamines ſont, dit Tournefort, les vaiſſeaux excrétoires des fleurs.

VRILLES : *voyez* ci deſſus *Mains*.

UTRICULES. Ce ſont de petites outres, ou des ſacs de figure ovale, percés par les deux bouts, couchés à la file, bouche contre bouche, comme des grains de chapelet, rangés par tas les uns ſur les autres, & s'étendant horiſontalement depuis l'écorce extérieure, au travers des autres écorces & du bois, en pluſieurs endroits juſqu'à la moëlle. Ces vaiſſeaux ſont ordinairement pleins de ſeve ; ils occupent les eſpaces ou mailles ouvertes, qui ſe trouvent entre les fibres longitudinales du bois. Un Botaniſte doit conſidérer la graine, ſes enveloppes, la pulpe ou les lobes, la plantule, les feuilles ſéminales, le bois, ſes différentes écorces, ſon aubier : il doit ſavoir ce que c'eſt que les nœuds, les boutons, les boutures, les provins, les traînées ; connoître la nature, & les effets des utricules, des trachées ; de quelle maniere ſe fait la circulation de la ſeve, ſon raffinage ; quel eſt l'uſage des racines, du chevelu, des fibres du bois, des feuilles, des fleurs & leurs caracteres ; diſtinguer celles qui ſont mâles d'avec les femelles, les rampantes d'avec les pivotantes ; enfin être en état de faire de ſolides obſervations botanico-météréologiques : tels ſont en général les objets principaux que le Botaniſte doit connoître. On trouvera l'explication de tous ces termes, dans le vocabulaire qui précede, & aux articles principaux cités par renvoi.

Tableau Alphabétique des Plantes uſuelles, ou des principales propriétés des Plantes en Médecine. Extrait des Dictées de Botanique, faites au Jardin Royal de Paris, par M. BERNARD DE JUSSIEU.

Plantes alexitaires, corroboratives ou *alexipharmaques.*

On comprend ſous ces différens noms, les Plantes, qui, employées intérieurement, relevent tout-à-coup les forces abattues, raniment la circulation du ſang, en réveillant l'action des ſolides, & atténuant les fluides. Ces

plantes

plantes ont une odeur forte & pénétrante, ce qui prouve qu'elles contiennent beaucoup de parties spiritueuses volatiles : on les associe aux purgatives, lorsqu'il s'agit de soutenir les forces, & de faire évacuer. La plus grande partie des alexitaires détruisent l'effet des morsures vénimeuses, & des poisons coagulans, par leur vertu incisive ; ce qui les avoit fait nommer anciennement *Alexipharmaques.*

Les Plantes alexitaires & corroboratives, sont les baies de genievre, les semences du persil, de l'ammi, du carvi, le chardon bénit, le camædris, le scordium, les feuilles de sauge ; les fleurs de sureau, de galega, de souci ; les racines d'angélique, d'anthora, de carline, de dictame blanc, de gentiane, de meum, d'impératoire, d'ænula-campana, de pétasite, de scorsonere, de doronic, d'asclepias, de raisin de renard, & l'écorce d'orange.

On ordonne ces plantes dans les syncopes qui proviennent d'un sang épaissi, dans les fievres malignes, dans les mélancolies, lorsque le pouls est languissant : elles sont dangereuses dans les cas où, quoique les forces soient abattues, le sang est raréfié, comme dans le *Cholera-Morbus*, & lorsqu'il se fait quelque évacuation critique, parcequ'on doit craindre d'exalter des liqueurs qui ont déja trop de mouvement.

Plantes Anti-épileptiques.

Les Anti-épileptiques sont celles qu'on emploie préférablement dans les maladies convulsives & épileptiques.

Les sources de ces dérangemens de l'économie animale sont infinies, & très différentes : elles viennent du mauvais état des fluides & des solides. Tout ce qu'on peut attendre des Anti-épileptiques, c'est de corriger l'état des fluides, de diminuer la viscosité & la grossiereté des parties du sang & de la lymphe, de changer la mauvaise qualité du chyle, qui, par son mélange dans le sang, pourroit engorger les vaisseaux du cerveau, & par-là occasionner des convulsions ou des rechutes fréquentes d'épilepsies. Les Anti-épileptiques ne peuvent

Digitized by Google

être employées heureuſement que dans les cas d'épilepſie ou de convulſions entretenues par l'état du ſang, qui occaſionne ordinairement ce qu'on appelle *Vapeurs hyſtériques & hipocondriaques.*

Les Anti-épileptiques ne peuvent être d'aucun uſage, lorſque les convulſions ſont occaſionnées par la mauvaiſe conformation du crâne, par quelque vaiſſeau oſſifié, ou quelques vaiſſeaux variqueux, ou par d'autres cauſes qui occaſionnent quelque compreſſion inégale ſur la ſubſtance medullaire du cerveau & l'origine des nerfs.

Les eſpeces d'Anti-épileptiques ſont le gratteron, le caille-lait, le muguet, la digitale, la pivoine, l'orvale, la gui de chêne, la fraxinelle, la grande & petite valériane, la mâche, le tilleul & la croiſette.

Plantes Anti-ſcorbutiques.

Les Plantes Anti-ſcorbutiques ſont celles que l'expérience a fait connoître propres pour guérir le ſcorbut. Le ſang que l'on tire aux ſcorbutiques eſt diſſous, noir, grumelé & groſſier; la partie ſéreuſe eſt d'un goût ſalé & âcre: on peut inférer que cette maladie dépend de la groſſiereté & de l'épaiſſiſſement des mollécules du ſang, trop dégagées & noyées dans une ſéroſité âcre.

Les plantes que l'expérience a fait reconnoître ſpécifiques pour le ſcorbut, tendent à corriger ces vices. Les unes ſont diurétiques, chaudes, très apéritives, d'un goût piquant & âcre; les autres d'un goût aigrelet & acide; les autres enfin, aſtringentes & balſamiques. Les premieres diviſent les mollécules groſſieres du ſang; les ſecondes, qui ſont acides, rapprochent les principes du ſang trop dégagés; enfin les dernieres, qui ſont aſtringentes & balſamiques, corrigent les impreſſions que la lymphe ſalée & âcre a pu faire. Le mélange & la quantité des anti-ſcorbutiques ſont indiqués par la nature des ſymptômes du ſcorbut.

Les Plantes Anti-ſcorbutiques ſont le cocléaria, les creſſons, la capucine, le bécabunga, la brele, la nummulaire, la fumeterre, l'oſeille, la pimprenelle, la paſſerage, la moutarde, le paſtel, les fruits de citron, de limon, de grenade, la ſemence d'ancolie, &c.

Digitized by Google

Plantes Anti-vénériennes.

Les plantes anti-vénériennes ſont celles qui détruiſent le virus vérolique. Il y a lieu de penſer que dans cette maladie c'eſt la lymphe ſeule qui eſt altérée ; car le ſang des perſonnes attaquées de ces maladies, eſt vermeil & très beau. Les plantes apéritives ordinaires peuvent bien lever les obſtructions cauſées par un ſang épais & viſqueu ; mais il faut des apéritifs dont les parties ſoient extrémement fines, développées, & aſſez dures pour dégluer la lymphe, & pénétrer les voies de la derniere circulation.

Les plantes anti-vénériennes ne ſont pas auſſi efficaces que le *Mercure* ; elles ne réuſſiſſent ordinairement que quand le mal n'a pas eu le tems de faire un grand progrès : on peut cependant encore les employer comme des ſecours utiles, lorſque le virus vérolique s'eſt engagé dans la maſſe du ſang, & que le mal eſt invétéré.

Les plantes anti-vénériennes ſont le Safran, le Buis, le Génévrier, la Salſe-pareille, l'*Agnus caſtus*, l'Aigremoine, l'Aunée, ou *Ænula campana*, le Gayac, & le Saſſafras.

Plantes Anti-vermineuſes.

Les plantes anti-vermineuſes ou vermifuges détruiſent la matiere vermineuſe & chaſſent les vers. Le corps humain eſt ſujet à des vers qui ſe logent ordinairement dans l'œſophage, l'eſtomac & les inteſtins. Ils dévorent les alimens, gâtent & corrompent le chile, & font un obſtacle à la digeſtion.

Les autres parties du corps ſervent auſſi quelquefois de demeure & de nourriture aux vers : les ſinus du nez, le conduit interne & externe de l'oreille, les dents cariées, contiennent quelquefois des vers : on en a trouvé auſſi dans le péricarde, dans la ſubſtance du foie & des reins.

Les vers qui attaquent l'œſophage, l'eſtomac & les inteſtins, ſont de quatre ſortes ; les *Vers longs*, le *Ver ſolitaire*, les *Vers aſcarides*, & les *Vers cucurbitains*, ainſi nommés de leur reſſemblance avec la ſemence de

Courge. *Voyez* l'Hiſtoire Naturelle de ces eſpeces de vers ; chacun à leurs mots particuliers.

Les remedes que l'on emploie pour détruire les vers, & chaſſer la matiere vermineuſe, ſont de trois eſpeces : ou bien ils évacuent la pourriture des premieres voies, comme les purgatifs & émétiques ; ou bien ils rétabliſſent les digeſtions, tels ſont les ſtomachiques & les amers ; d'autres enfin agiſſent ſur les vers directement, & les font périr.

Les purgatifs & les émétiques chaſſent les vers par les premieres voies ; les ſtomachiques & amers corrigent le caractere de la matiere vermineuſe : ils empêchent le développement des œufs ; & les vers déja éclos ne trouvant plus la même nourriture, s'affoibliſſent & périſſent peu à peu. Les remedes qui détruiſent les vers & les attaquent directement, ſont les huiles, qui, par leurs parties branchues rameuſes, bouchent les trachées, organes de la reſpiration des vers, & les font périr ; enfin il y a des remedes qui détruiſent la tiſſure des parties des vers, comme le Mercure & ſes préparations, le Kermès minéral ; ces remedes tirés des minéraux ſont bien plus puiſſans que ceux tirés des végétaux.

Les *antivermineuſes purgatives* ſont les fleurs & les feuilles de Pêchers, la Gratiole.

Les *antivermineuſes ameres ſtomachiques* ſont la ſantoline, la tanéſie, la verveine, le ſcordium, la ſcabieuſe, la petite centaurée, la fumeterre, la ſabine, les racines de fougere, la fraxinelle, & les gouſſes d'ail.

Enfin les *antivermineuſes huileuſes* ſont l'huile d'olive, d'amande douce, & généralement toutes les huiles qui ne ſont pas cauſtiques.

Plantes apéritives.

Les plantes apéritives ſont celles qui facilitent le cours des liqueurs, & débouchent l'orifice des vaiſſeaux obſtrués. Lorſque les plantes apéritives produiſent leur action, le ſang circule avec plus de vîteſſe, l'action & la réaction des fluides ſur les ſolides ſont augmentées : il eſt

Digitized by Google

donc prudent de faire précéder les saignées & les purgations à l'usage des apéritifs, pour diminuer le volume des liqueurs, & afin d'éviter les suites facheuses qu'exciteroit le gonflement.

Il y a beaucoup de plantes rapportées dans d'autres classes, qui sont en même tems apéritives; tels sont les purgatives, la plupart des sudorifiques, les diuretiques chaudes, & les emmenagogues.

Les apéritives sont d'un très grand usage en Médecine, parcequ'il y a quantité de maladies entretenues par la lenteur & la viscosité des humeurs; elles sont très utiles dans la disposition à l'hydropisie, les menaces d'apoplexie, les palpitations de cœur, &c. On doit bien se garder de les employer dans les cas d'inflammation, dans les tempéramens vifs & secs, à moins d'avoir calmé la fougue des humeurs par l'usage des délayans, des bains, &c. C'est aussi pour prévenir l'inflammation des visceres engorgés, qu'on ordonne les apéritives en grand lavage, en tisanne & en décoction, & qu'on coupe l'infusion de ces plantes avec le lait.

On fait continuer l'usage des apéritives pendant plusieurs jours, & des mois entiers, parceque ce n'est que par un long usage de ces remedes, que l'on vient à bout de résoudre les obstructions.

Le regne végétal ne fournit pas des apéritifs aussi puissans que ceux que l'on retire du regne minéral, comme du Fer, du Mercure. Les apéritifs que les végétaux fournissent sont la Saxifrage, la *Chelidoine*, ou éclaire, la *Scrophulaire*, la *Filipendule* & la semence d'*Ancolie*.

Plantes assoupissantes.

Les plantes assoupissantes, appellées autrement *Narcotiques* ou *Hypnotiques*, procurent le sommeil, calment les irritations, & appaisent les douleurs. L'effet des assoupissantes est une espece d'ivresse, & ne differe pas beaucoup de celui qui suit l'excès des liqueurs spiritueuses; aussi abondent-elles en parties très volatiles. Les narcotiques procurent le sommeil & appaisent la douleur, parcequ'elles donnent lieu au sang qui s'amasse dans les vaisseaux capillaires de comprimer le cerveau

Digitized by Google

& les nerfs : or il eſt d'expérience que lorſque les nerfs ſont comprimés par la tenſion, la partie dans laquelle ils ſe répandent, devient inſenſible.

Il arrive preſque toujours que le ſommeil procuré par les narcotiques, eſt précédé d'agitations, & accompagné d'une petite fievre & de revêries fatigantes ; enſorte que c'eſt plutôt une ivreſſe qu'un ſommeil doux & tranquille. Les narcotiques ne doivent être employées qu'avec prudence & ménagement : prudence, pour diſtinguer le cas, & ménagement pour la doſe. Si la compreſſion du cerveau & des nerfs eſt trop conſidérable, cet état ne differe pas de celui de l'apoplexie ; ainſi les narcotiques ſont pernicieux aux perſonnes d'un tempérament ſanguin. L'abus des narcotiques eſt ordinairement ſuivi d'hydropiſie, de tremblemens, engourdiſſemens, perte de mémoire, ſtupidité. Il eſt à propos de corriger la plupart des narcotiques par quelque drogue convenable. Preſque toutes les narcotiques, priſes à une certaine doſe, ſont de vrais poiſons. Les principales ſubſtances végétales ſomniferes ſont la graine de Juſquiame, les fleurs de Coquelico, les têtes de Pavot blanc, & leur ſuc, qu'on appelle *Opium*, l'écorce de la racine de Mandragore, les feuilles & fruits de la Morelle, & le ſuc de la Pomme épineuſe.

On applique auſſi ces eſpeces de plantes à l'extérieur pour calmer les douleurs des parties, parceque leurs parties volatiles raréfient le ſang, qui alors comprime les fibriles nerveuſes ; & le commerce de la partie avec le cerveau étant interrompu, la douleur ceſſe.

Plantes aſtringentes.

Les plantes aſtringentes ſont celles qui, priſes intérieurement ou appliquées extérieurement, arrêtent le cours immodéré des liqueurs, & font reſſerrer les fibres : elles arrêtent le cours immoderé des fluides en les coagulant ; car la plupart de ces plantes caillent le lait. Elles reſſerrent les fibres vraiſemblablement en abſorbant l'humidité, & deſſéchant les fibres qui pour lors ſe roidiſſent : ces plantes ſont donc utiles pour arrêter les pertes & les hémorrhagies, pour diminuer les ſe-

Digitized by Google

crétions & excrétions trop abondantes, comme ſont les dévoiemens, le flux immoderé de ſalive, d'urine; les pertes blanches, les ſueurs : elles ſont propres dans le relachement de pluſieurs parties, le gonflement des amigdales; & enfin toutes les fois qu'il eſt néceſſaire de donner plus de reſſort aux ſolides, & plus de conſiſtance aux liqueurs. Leur uſage ſeroit dangereux dans le cas d'inflammation formée, d'engorgemens & obſtructions. Les eſpeces d'aſtringentes ſont les fleurs de Roſes de provins, de Grenade, les feuilles de Pervenche, de Plantain, de Bourſe à Paſteur, d'Argentine, d'Ortie de vigne; les racines de Biſtorte, de Tormentille, de Quintefeuille; le Mouron, le Grateeul, les fruits de Cyprès, de Neflier, de Cornouiller, de Sumac; les pepins de Raiſin, les ſemences d'Oſeille, de Patience, de Tabouret, du *Sophia*; la Noix de galle, l'écorce de Chêne, & les différentes Mouſſes d'arbres.

Plantes béchiques.

Les plantes béchiques appaiſent la toux, & facilitent la ſécrétion de l'humeur trachéale & bronchiale qui fournit les crachats : on les appelle auſſi *pectorales* & *expectorantes*.

Les parois intérieures de la trachée-artere & des bronches, ſont parſemées de glandes qui filtrent ſans ceſſe une humeur lymphatique, deſtinée à lubrifier toutes ces parties. Pour que l'air entre facilement dans le poulmon, qu'il en parcoure ſans peine les plus petits détours, & qu'il dilate les cellules pulmonaires, il faut que cette humeur ne ſoit ni trop épaiſſe, ni trop viſqueuſe, ni trop fluide, & acrimonieuſe. Lorſque l'entrée de l'air dans les bronches & dans les véſicules devient difficile, la circulation du ſang dans le tiſſu du poulmon eſt gênée, la reſpiration eſt extrémement embarraſſée; ce qui excite ſur ce viſcere un ſentiment de peſanteur, produit la toux & l'aſthme.

On diſtingue deux ſortes de Béchiques, dont les unes diviſent & attenuent la lymphe, & facilitent l'expectoration; on les nomme *Béchiques chaudes* ou *fondantes* : les Béchiques au contraire qui adouciſſent l'humeur acri-

monieuſe, ſont nommées *Béchiques froides* ou *incraſſantes*.

Les Béchiques chaudes ſont pour la plupart des plantes de la claſſe des apéritives; mais on a choiſi celles dont l'action eſt la plus douce & qui n'excitent pas beaucoup de rareſcence dans le ſang. Ces plantes agiſſent en général ſur le ſang, ſur la lymphe, & en particulier ſur le poulmon: elles inciſent l'humeur lente & groſſiere, & ſoulagent dans la toux, dans les catarres, dans l'aſthme: elles ne ſont pas toutes de la même force; il y en a qui fondent & attenuent puiſſamment, d'autres ſont moins vives, & leur action tient le milieu.

On emploie les *Béchiques fondantes majeures* dans l'aſthme humide & dans les fluxions catarreuſes; les *moyennes* ſont miſes en uſage pour prévenir les ſuppurations ſourdes du poulmon. Les *Béchiques fondantes foibles* ne ſont, à proprement parler, que des délayantes; car elles cauſent fort peu d'agitation dans la maſſe du ſang; ainſi on peut les donner dans les inflammations du poulmon.

Les *eſpeces de Béchiques pectorales chaudes*, ſont l'Iris ou Flambe ordinaire, l'Iris de Florence, l'Origan, le Marrube blanc, l'Hiſope, le Pouliot, le Serpolet, le Chenopodium ambroſioïdes, le Camphorata, le *Meum*, l'Aunée.

Les moyennes ſont le Chou rouge, le Navet, le Roſſolis, le Lierre terreſtre, l'*Aſter pratenſis*, le Tuſſilage, le Vélar, l'Ortie-griéche, le Pied de chat: les Véroniques, ne ſont preſque que des délayantes.

Les *Béchiques froides & incraſſantes* ſont des Plantes qui donnent plus de conſiſtance aux fluides, & émouſſent les parties acres & irritantes.

L'uſage des Béchiques froides & incraſſantes eſt très utile dans la phthiſie commençante, dans les crachemens de ſang, dans l'aſthme catarreux & convulſif, dans les toux violentes & opiniâtres.

Les principales ſont la Pulmonaire, la Bugloſe, la Bourache, la Guimauve, la grande Conſoude, la Réglisſe; les fleurs de Mauve, de Nénuphar, de Violette, de Coquelicot, de Lys blanc; les graines de Lin, de Pavot blanc; les Piſtaches, les Amandes douces, les Dattes,

Digitized by Google

les Figues, les Sebeſtes, les Jujubes, les Raiſins ſecs, l'Orge & l'Avoine.

Plantes Carminatives.

On appelle Plantes carminatives celles qui diſſipent les vents contenus dans l'eſtomac & les inteſtins. Lorſqu'il ſe fait de mauvaiſes digeſtions, l'air qui ſe ſépare des alimens que nous prenons, au lieu de ſe répandre uniformement dans toute l'étendue de la matiere chileuſe, ſe ramaſſe en bulles; ces bulles ſe raréfient par la chaleur du lieu; & l'on ſait qu'une très petite quantité d'air raréfié, occupe un très grand volume, ce qui diſtend les parois des inteſtins, & occaſionne des douleurs.

Il faut remédier à ces inconvéniens, rétablir les digeſtions, diſſiper, diviſer & atténuer les matieres viſqueuſes & tenaces, afin que l'air puiſſe s'en dégager; & c'eſt l'effet que produiſent les carminatives

L'action des ſtomachiques ne differe pas de celle des carminatives. Comme ces Plantes échauffent beaucoup, on doit prendre garde de les donner dans les diſpoſitions inflammatoires, lorſque le tempéramment des malades eſt vif & ſec, & ſur-tout dans le ſpaſme ou la contraction des inteſtins. Les carminatives qu'on doit employer alors, doivent être du genre des ſpaſmodiques, hyſtériques & narcotiques.

Les Plantes carminatives ont un goût fort picquant, amer & aromatique; elles échauffent la bouche, étant ſimplement mâchées, & ſont propres à réveiller la force contractive des fibres.

Les carminatives ſont, l'Abſinthe des Jardins, la Menthe friſée, le Thim, le Serpolet, la Camomille romaine, les baies de Laurier; les quatre Semences chaudes, ſavoir, l'Anis, le Carvi, le Fenouil, le Cumin; les ſemences d'Anet & de Coriandre; les racines de *Meum*, de Carline, d'*Acorus verus*, *ſeu Calamus aromaticus*.

Plantes céphaliques.

Les Plantes céphaliques ſont communément employées pour remédier aux affections de la tête.

L'idée de céphalique ſemble déſigner un remede ap-

Digitized by Google

proprié & ſpécifique pour les maladies de la tête, comme s'il y avoit une ſympathie établie entre les médicamens & les différentes parties du corps humain affectées : cependant l'action des Plantes céphaliques eſt générale ſur les fluides & ſur les ſolides. Ce que nous diſons des céphaliques doit s'entendre auſſi des antiépileptiques, des cordiales, des hépatiques & des ſpléniques.

Les céphaliques approchent beaucoup de la nature des cordiales alixipharmaques, & des emménagogues : elles tiennent le milieu. Leur action ſe ſoutient plus longtems que celle des alexipharmaques, parceque leurs parties volatiles ne ſe dégagent que peu-à-peu : ces Plantes, par leurs parties volatiles, ſont propres à pénétrer les vaiſſeaux du cerveau, & à y accélérer la circulation.

Comme les Plantes céphaliques échauffent & raréfient le ſang, on ne doit point les mettre en uſage, que l'on n'ait fait précéder les remedes généraux, ni les donner dans les maladies de tête occaſionnées par la rareſcence ou la pléthore du ſang ; elles conviennent dans les affections hyſtériques.

Les céphaliques ſont la Bétoine, la Méliſſe, la Primevere, la Lavande, la Marjolaine, le Thim, l'Hyſſope, le Serpolet, le Romarin, le Pouliot, le Stœchas, la Sauge, la Giroflée jaune, & généralement toutes les Plantes qui ont un goût & une odeur aromatiques.

Plantes cordiales.

On peut appliquer aux Plantes cordiales ce que nous avons dit des Plantes céphaliques. Elles réveillent les oſcillations des ſolides, & raniment la circulation en donnant de la fluidité au ſang.

Les cordiales & les alexipharmaques ne different pas beaucoup, ſi ce n'eſt que l'action des cordiales eſt plus prompte, parceque les parties volatiles s'en dégagent plus aiſément.

L'effet des cordiales doit être très prompt ; il faut qu'elles raniment les forces ſur le champ. Les Plantes cordiales ſont la Meliſſe, le Romarin, l'Agripaume, le Muguet ; les quatre Fleurs cordiales, de Violette, de Roſe, de Bugloſe & de Giroflée jaune.

Digitized by Google

Plantes déterſives.

Voyez *Plantes vulnéraires.*

Plantes diaphorétiques.

Voyez *Plantes ſudorifiques.*

Plantes diurétiques.

Les Plantes diurétiques provoquent la ſécrétion de l'urine ; c'eſt par la voie des reins que le ſang ſe dépouille de ſa ſéroſité ſuperflue : cette ſéroſité entraine avec elle les parties ſalines, tartareuſes, qu'elle tient en diſſolution. On diſtingue les diurétiques en diurétiques chaudes & en diurétiques froides : les premieres augmentent le mouvement des fluides & des ſolides, & les autres, au contraire, en diminuent le mouvement.

Les diurétiques chaudes atténuent la maſſe du ſang, en dégageant la ſéroſité, diviſent les matieres viſqueuſes, tartareuſes ; elles occaſionnent par-là une évacuation abondante d'urine. Ces Plantes ſont quelquefois l'effet des ſudorifiques ; & les ſudorifiques deviennent quelquefois diurétiques, ſuivant le plus ou le moins de liberté des tuyaux ſécrétoires des reins & de la peau. Les diurétiques chaudes ſont propres dans les obſtructions & embarras des viſceres, dans les hydropiſies, mais elles n'ont pas toutes une égale efficacité.

Comme les diurétiques occaſionnent beaucoup de raréfaction dans les humeurs, elles ne conviennent point dans la rareſcence du ſang, & dans la pléthore.

Les *diurétiques chaudes* ſont en très grand nombre. On met dans cette claſſe l'Abſinthe, la Fumeterre, le Houblon, la Scorſonere, la Gaude, le Chardon roland, les baies de Genievre ; les quatre Semences chaudes majeures, ſavoir, l'Anis, le Carvi, le Fenouil, le Cumin ; les quatre Semences chaudes mineures, ſavoir, l'Ammi, le *Sium aromaticum*, le Perſil & la Carotte.

Les cinq Racines apéritives majeures ſont, l'Ache, l'Aſperge, le Fenouil, le Perſil & le petit Houx ; les cinq Racines apéritives mineures ſont le Caprier, le Chardon roland, le Chien-dent, l'Arrête-bœuf & la Garence.

Les *diurétiques froides* provoquent une ſécrétion

Digitized by Google

abondante d'urine, par une méchanique toute contraire à celle des diurétiques chaudes ; elles conviennent dans les grandes ſéchereſſes, dans les ſoifs brulantes, les fievres ardentes, lorſqu'il y a inflammation dans les viſceres.

Les eſpeces de diurétiques froides ſont l'Oſeille, la Laitue, le Pourpier, la Pimprenelle, la Guimauve, le Fraiſier, le Nénuphar ; les cinq Capillaires, ſavoir, la Scolopendre, le Capillaire de Montpellier, le Coſteral, le Politric & la Sauve-vie ; les quatre Semences froides majeures ſont celles de Citrouille, de Melon, de Concombre & de Courge ; les quatre Semences froides mineures ſont celles de Chicorée, d'Endive, de Laitue & de Pourpier : les Limons & les Grenades, & tous les fruits aigrelets peuvent être mis auſſi au nombre des médicamens diurétiques froids.

Plantes emménagogues.

Les plantes qui procurent le flux menſtruel ou font couler les regles, ſont nommées *Emménagogues*. L'impulſion du ſang ſur les vaiſſeaux de la matrice eſt la cauſe qui détermine l'écoulement des regles. Lorſque le ſang devient trop épais & trop viſqueux, il ſe fait une obſtruction dans les vaiſſeaux de la matrice, ce qui occaſionne la ſuppreſſion de ces écoulemens périodiques ſi néceſſaires pour la ſanté des femmes, & par leſquels la nature ſe dégage de cet état de pléthore, occaſionné chez elles par des ſécrétions & par la tranſpiration moins abondantes que dans l'homme ; effet dépendant de la conſtitution de leur corps, qui eſt plus molle & plus lâche.

Les Emménagogues provoquent les regles ; en corrigeant l'épaiſſiſſement & la viſcoſité du ſang, levant les obſtructions & embarras de la matrice, & réveillant les oſcillations des fibres. Ces Plantes agiſſent de la même maniere que les apéritives : elles ſont encore hyſteriques, & ſoulagent beaucoup dans les accès de vapeurs, ſoit qu'elles dépendent de l'état de la matrice ou de toute autre cauſe.

On doit éviter de faire uſage des Emménagogues, lorſqu'il y a inflammation ou diſpoſition inflammatoire,

Digitized by Google

& que le ſang eſt extrêmement échauffé & raréfié.

Les Plantes emménagogues ſont l'Armoiſe, la Tanaiſie, la Matricaire, le Dictame blanc, celui de Crete, la Meliſſe, la Cataire, le Pouliot, le Romarin, la Rue, l'Abſinthe, l'Ariſtoloche, le Safran, le Souci, les cinq racines apéritives; la Sabine eſt très vive, & même un peu corroſive, ce qui eſt cauſe qu'on ne l'emploie que très rarement & avec précaution.

Plantes émollientes.

Ces Plantes, appliquées extérieurement, relâchent le tiſſu fibreux des parties, & appaiſent la rareſcence des humeurs, en fourniſſant une humidité chargée d'un mucilage doux. L'uſage des émolientes eſt aſſez fréquent pour relâcher les parties trop tendues, douloureuſes & prêtes à s'enflammer dans les violentes convulſions, dans les rhumatiſmes, avec douleur extrêmement vives, & occaſionnées par un ſang très raréfié & acrimonieux.

On ne doit point les employer dans des dépôts qui ont pour cauſe le défaut de tenſion des parties ſolides & l'épaiſiſſement des humeurs.

Les principales Plantes émollientes ſont, la Branc-Urſine, la Guimauve, la Mauve, la Violette. La Mercuriale, la Poirée, l'Arroche, le Lys blanc, la Linaire, le Lin, le Melilot, la Camomille & le Mille-Pertuis ſont des Plantes émollientes, & en même-tems toniques.

Plantes errhines, ſternutatoires, ou ptarmiques.

Ces Plantes excitent une irritation vive ſur la membrane pituitaire, qui provoque l'éternuement & une ſécrétion plus abondante de l'humeur qui lubrifie l'intérieur & les différentes cavités du nez.

Les ſternutatoires ſont toutes âcres & irritantes par l'impreſſion qu'elles font ſur les nerfs olfactifs; elles excitent l'éternuement, dégagent le poumon & les cavités du nez des matieres qui y croupiſſent, parceque l'air ſort avec violence du poumon, & parcourt avec rapidité les anfractuoſités du nez.

L'éternuement eſt un mouvement convulſif qui ébranle

Digitized by Google

puiſſamment le genre nerveux ; & tout le corps ſe reſſent des ſecouſſes dont l'éternuement eſt accompagné. Les ſternutatoires peuvent donc être employées utilement dans les affections ſoporeuſes, dans l'apoplexie, dans les accouchemens laborieux & difficiles ; lorſque les forces du malade ſont très affoiblies ; enfin, l'évacuation abondante qui, par le moyen des ſternutatoires, dégage la membrane pituitaire, prévient les dépôts, l'engorgement des glandes & les excroiſſances polypeuſes, & procure une révulſion utile pour les parties voiſines menacées ou attaquées de fluxions.

Les Errhines les plus uſitées ſont la Bétoine, le Tabac, le Laurier-roſe, le Muguet, l'Ellébore, l'Iris, la Saponaire, le Ptarmica, le Marronier d'Inde, la Coquelourde.

Plantes fébrifuges.

Par le moyen des Plantes fébrifuges, on parvient à corriger le vice des liqueurs qui entretiennent les fievres d'accès ou intermittentes.

Les Plantes fébrifuges ſont, pour la plupart, d'un goût très amer & aſtringent, elles réchauffent l'eſtomac, réveillent l'appétit & hâtent la circulation des liqueurs ; elles diviſent les molecules groſſieres qui obſtruoient les vaiſſeaux, diminuent la viſcoſité des fluides, & hâtent par conſéquent les oſcillations des ſolides. Il eſt donc de la prudence de diminuer auparavant le volume des liqueurs, parceque l'impétuoſité des liqueurs, dans le mouvement turbulent de la fievre, pourroit occaſionner des dépôts très fâcheux.

Les Plantes fébrifuges ſont, la grande & petite Abſinthe, la petite Centaurée, la Germandrée ou petit Chêne, le Scordium, le Chardon bénit, la Verveine, la Fumeterre, l'Aunée, la Gentiane, la Bénoite, l'Argentine, les ſemences du *Talictrum* & du *Cannabina*, la Tormentille, la Quintefeuille, l'Ecorce du Tamaris, du Freſne, du Cerifier ſauvage, la Noix de Galle, & ſur-tout l'écorce du Quinquina, qui eſt le meilleur & le plus puiſſant de tous les fébrifuges.

Digitized by Google

Plantes hépatiques & ſpléniques.

Ces eſpeces de Plantes ſont miſes en uſage pour déſobſtruer le foie & la ratte, & pour y rétablir la liberté de la circulation : ces Plantes agiſſent en général ſur toute la maſſe du ſang ; ce ſont des apéritives. Mais parmi ces Plantes, les unes ſont plus ou moins actives : on fait uſage de celles qui agiſſent le plus puiſſamment pour déſobſtruer le foie, & des apéritives plus foibles pour déſobſtruer la ratte dans laquelle le ſang eſt toujours moins épais que dans le foie.

Les Hépatiques ſont les Apéritives les plus marquées, telles que la petite Abſinthe, l'Aigremoine, la Fumeterre, la Scolopendre, le Fraiſier, la Pimprenelle, la petite Centaurée, la Chicorée ſauvage, la racine d'Oſeille, les Capillaires, les cinq Racines apéritives.

Les Spléniques ſont des apéritives plus foibles, telles que l'Ortie blanche, le Geneſt, le Frêne, le Pêcher, les Sarmens de vigne, &c.

Plantes incarnatives.

Voyez à l'article *Plantes vulnéraires.*

Plantes Maſticatoires.

Les Maſticatoires provoquent une ſécrétion abondante de ſalive ; on les nomme auſſi *apophlegmatiſantes*, parcequ'elles évacuent le phlegme.

Le Mercure eſt le ſeul remede, qui, pris intérieurement, excite la ſalivation ; ; au lieu que ces plantes pour agir, ne demandent qu'à être mâchées ou ſimplement retenues dans la bouche. Leur ſaveur eſt fort piquante, & excite ordinairement dans la bouche une grande chaleur ; ainſi ces plantes diviſent, fondent la ſalive épaiſſie, & produiſent des contractions vives qui reveillent le reſſort des ſolides.

Les maſticatoires ſont donc propres pour calmer les maux de dents, qui dépendent du ſéjour de la lymphe & de la ſalive dans la bouche, pour nétoyer la bouche des ſcorbutiques, & pour rafermir les gencives relachées : elles conviennent auſſi dans les menaces de para-

Digitized by Google

lyſie ſur la langue, de l'extinction de voix, lorſque la ſalive viciée & épaiſſie, ramollit le tiſſu des fibres & le met hors d'état de ſe contracter ſuffiſamment, pour mouvoir la langue & le larinx.

Les maſticatoires conviennent auſſi dans les affections catarreuſes & pituiteuſes, dans les vertiges, foibleſſes de mémoire, affections ſoporeuſes, fluxion ſur les yeux, ſur les joues & ſur les oreilles La raiſon en eſt, que comme elles font évacuer beaucoup de ſéroſité des glandes de la bouche, & qu'il y a une correſpondance intime entre toutes les parties de la tête, celles-ci ſe dégagent auſſi : c'eſt dans ce ſens que l'on peut prendre ce que diſent les anciens, qu'elles purgent les humeurs du cerveau.

Les eſpeces de maſticatoires, ſont les racines de Camomille, de Ptarmica, les feuilles & branches du *Leucantemum Canarienſe piretri ſapore*, les feuilles de tabac, de moutarde, les feuilles & racines du *Cochlearia folio cubitali ;* la racine de pirethre & de gingembre.

Plantes maturatives.

Voyez l'article *Plantes vulnéraires.*

Plantes narcotiques.

Voyez *Plantes aſſoupiſſantes.*

Plantes ophtalmiques, othalgiques & odonthalgiques.

Les maladies qui attaquent les yeux, les oreilles & les dents, ne ſont pas eſſentiellement différentes de celles qui arrivent aux autres parties du corps, & demandent les mêmes ſecours. Mais à cauſe de la délicateſſe de ces orgines, ſur-tout de l'œil & des oreilles, on a fait choix de certains remedes, dont l'effet eſt plus modéré.

Ainſi les *Plantes Ophtalmiques*, ou propres aux maladies des yeux, ſont l'euphraiſe, la chélidoine, le fénouil, la verveine, la parelle, le bluet, le lys blanc, les roſes rouges ou de Provins, l'iris de Florence, le ſceau de Salomon, la racine vierge, l'herbe aux puces, le mouron rouge, la graine de coing.

Les *Othalgiques* ou les plantes propres pour les maux d'oreilles, ſont l'abſinthe, la rhue, le marrube

rube blanc, la matricaire, le *Peucedanum*, la semence d'anis, le mélilot, la bétoine, la morelle, le millepertuis.

Les plantes *Odonthalgiques* ou usitées pour les maux de dents, sont les assoupissantes, les legeres astringentes, les antiscorbutiques & les détersives : *voyez ces divers articles.*

Plantes purgatives.

Les plantes purgatives font évacuer par en bas les matieres qui croupissent dans l'estomac & dans les intestins. Elles agissent en divisant & rendant plus coulantes les matieres contenues dans les premieres voies, & en irritant les membranes intérieures de l'estomac & des intestins.

Les parties des plantes purgatives passent dans le sang en une certaine quantité, l'agitent, le divisent, le raréfient. La preuve que les purgatives pénetrent dans la masse du sang, c'est que le lait des nourrices qui ont pris médecine, purge les enfans qu'elles allaitent.

L'usage des purgatifs est très étendu dans la Médecine, puisque la plupart des maladies sont causées ou entretenues par les crudités des premieres voies, qui, par leur mêlange dans le sang, y produisent de très grands changemens. Les purgatifs évacuent, non-seulement les matieres nuisibles des premieres voies, mais elles rétablissent & augmentent la sécrétion du suc stomacal, intestinal, & pancréatique ; elles réveillent par conséquent les digestions, dégagent les premieres voies, débarrassent les visceres du bas-ventre, procurent des révulsions utiles, soulagent la tête, rendent aux humeurs leur fluidité, & enfin diminuent considérablement le volume des liqueurs, ce qui démontre leur utilité immense & les avantages qu'on en retire dans presque toutes les maladies, ce qui prouve aussi la nécessité d'y recourir fréquemment.

Si les purgatifs donnés à-propos procurent de grands avantages, leur effet devient très pernicieux, & quelquefois même mortel, lorsqu'on les emploie à contretems. Lorsqu'il n'y a rien dans l'estomac qui demande à

être évacué, ils agiſſent immédiatement ſur les fibres nerveuſes, paſſent avec promptitude dans le ſang, qu'ils diſſolvent & qu'ils privent de ce qu'il a de plus fluide, de plus ſereux, de plus balſamique, ce qui occaſionne ces accidens terribles qui ſuivent les ſuperpurgations.

Les Médecins diviſent les purgatifs en trois eſpeces, à raiſon de l'énergie avec laquelle ils agiſſent : ſavoir, en *purgatifs minoratifs* ; en *médiocres* ou *moyens*, & en *violens* ou *draſtiques*.

Les *Plantes purgatives minoratives*, ſont celles dont l'action eſt la plus douce ; elles détrempent, ramolliſſent & n'irritent que légerement les fibres de l'eſtomac. Il convient de les employer, lorſqu'il faut purger ſans échauffer, & qu'il eſt néceſſaire d'entretenir la liberté du ventre, comme dans les conſtipations, les chaleurs & ſéchereſſes d'entrailles. On ne doit purger les perſonnes mélancoliques, atrabilaires & hipocondriaques, qu'avec ces ſortes de purgatifs, parcequ'il eſt dangereux d'échauffer le ſang de ces perſonnes, qui eſt déja tout en feu. Dans les inflammations du poumon & des viſceres du bas-ventre, lorſqu'il eſt néceſſaire de purger, on doit choiſir les minoratifs, comme auſſi dans le *cholera morbus*, & dans les cours de ventre dyſſenteriques.

Les Plantes purgatives minoratives, ſont la poirée, le chou, le poligala, la cuſcute, le bagnaudier, le petit lin des prés, les racines de polypode, de patience, de talictrum des prés, de racine vierge, les fleurs de pêcher, & de roſes pâles, les ſemences de carthame & de violette.

Les *Plantes purgatives médiocres*, ſont employées dans les fievres malignes, putrides, & dans les intermittentes, cauſées par la ſaburre des premieres voies, & entretenues par le tranſport qui s'en fait dans la maſſe du ſang, dans les rumatiſmes, hydropiſies, dans les menaces de léthargie. Ces purgatifs ne conviendroient point dans les inflammations internes.

Les purgatives moyennes, ſont les feuilles du périploca Monſpéliaca, du pêcher, du prunier, les racines de phytolaca, de la belle de nuit & d'hermodacte.

Les *Plantes purgatives majeures & violentes*, ſe diſ-

Digitized by Google

tinguent de toutes les autres par la violence avec laquelle elles agiſſent ; leur effet eſt plus lent, mais elles ſont plus ſujettes à cauſer des ſuperpurgations, à purger juſqu'au ſang, à enflammer les membranes des inteſtins. On ne doit avoir recours à ces ſortes de purgatives, que dans les circonſtances où les autres purgatifs ſeroient de nul effet, & lorſqu'on n'a point à craindre d'ébranler trop vivement le genre nerveux. Elles ſont utiles lorſqu'on veut vuider puiſſamment les ſéroſités . comme dans les affections du cerveau, dans les paralyſies, hydropiſies.

Les eſpeces de purgatives majeures, ſont les titimales, l'épurge, la gratiole, le chou marin, le liſeron, le concombre ſauvage, le cabaret, la coloquinte, l'ellébore noir, le ricin, les iris, la coulevrée, l'aloës, l'écorce de frangula, de ſureau, d'yeble, les roſes muſquées.

Plantes rafraîchiſſantes.

Les Plantes rafraîchiſſantes temperent la chaleur, diminuent le mouvement trop hâté des liqueurs, & donnent de la ſoupleſſe aux fibres.

On diſtingue trois ſortes de Plantes rafraîchiſſantes, les *Délayantes*, les *Incraſſantes* & les *Coagulantes* : les premieres fourniſſent abondamment un ſuc aqueux & fort doux, propre à ſuppléer au défaut de ſéroſité, & elles relâchent, par ce ſuc aqueux, les fibres trop tendues, & leur rendent leur ſoupleſſe. Ces Plantes ſont indiquées dans les tempéraments ſecs, vifs & bilieux ; dans les chaleurs d'entrailles, les ſéchereſſes de gorge, de poitrine, les fievres ardentes, les cas d'inflammation. Les rafraîchiſſantes délayantes ſont la laitue, le pourpier & les fleurs de violette.

Les Plantes rafraîchiſſantes & coagulantes, ſe diſtinguent par un ſuc aigrelet & acide, elles conviennent dans le *Cholera morbus*, les dévoiemens & dans les cas de diſſolution de la maſſe du ſang. Ces plantes ſont l'orpin, la joubarbe, l'oſeille, l'*alleluia*, le limon, le citron, les grenades, les groſeilles, les fraiſes, les ceriſes, les fruits de l'airelle.

Les Plantes rafraîchiſſantes & incraſſantes contiennent

Digitized by Google

beaucoup de parties mucilagineuſes, propres à envelopper les parties âcres & ſalines, elles ſont utiles dans le flux immodéré d'urines, le crachement de ſang, la toux excitée par une pituite âcre, l'épuiſement, le maraſme, la fievre lente, l'appauvriſſement du ſang. L'uſage continu des incraſſantes affoibliroit trop l'eſtomac, c'eſt pourquoi on y joint les ſtomachiques. Les rafraîchiſſantes incraſſantes, ſont le Nenuphar, les quatre ſemences froides majeures, le ſeneçon, le laitron, la dent de lion, le mouron aux petits oiſeaux, la ſemence de l'herbe aux puces, les racines de mauve, de guimauve, de grande conſoude, l'orge, l'avoine, le ſeigle; les quatre ſemences froides majeures, qui ſont celles de citrouilles, de concombre, de courge, de melon; & les quatre mineures, qui ſont celles de laitue, de pourpier, de chicorée, & d'endive.

Plantes ſalivaires.

Voyez *Plantes maſticatoires*

Plantes ſpléniques.

Voyez à l'article *Plantes hépatiques.*

Plantes ſternutatoires.

Voyez *Plantes errhines.*

Plantes ſtomachiques.

Les Plantes ſtomachiques excitent la douce chaleur néceſſaire pour la digeſtion, & reveillent l'oſcillation des fibres de l'eſtomac; elles ſont pour la plupart d'un gout amer, âcre, aromatique, piquant; elles font exprimer, des glandes de l'eſtomac, une plus grande quantité de ſuc ſtomacal, qui doit être employé à la digeſtion. Comme les mauvaiſes digeſtions ſont auſſi quelquefois occaſionnées par la raréfaction des humeurs, par la rigidité des fibres, ou par une legere inflammation des membranes de ce viſcere, les ſtomachiques dans ce cas-là ſeroient dangereuſes; ainſi il faut bien diſtinguer les différentes cauſes du dérangement de l'eſtomac, pour n'avoir re-

Digitized by Google

cours aux ſtomachiques que dans le cas où elle conviennent.

Les ſtomachiques ſont, l'abſinthe, le baume des jardins, la camomille romaine, la petite centaurée, la germandrée, la veronique, la chicorée ſauvage, la ſarriette, l'angélique, les racines d'aunée, de gentiane, d'acorus, les graines de genievre & de coriandre.

Plantes ſudorifiques.

Les Plantes ſudorifiques ſont celles qui provoquent la ſueur; les diaphorétiques, celles qui excitent l'inſenſible tranſpiration.

Il s'échappe continuellement par les pores de la peau une humeur ſous la forme d'une vapeur imperceptible, c'eſt l'inſenſible tranſpiration. La matiere de la tranſpiration & de la ſueur eſt la ſéroſité du ſang chargée des parties les plus tenues & les plus broyées de la lymphe, cette ſéroſité eſt néceſſaire pour en entretenir la fluidité, & il eſt eſſentiel qu'elle ne s'échappe ni trop, ni trop peu.

L'évacuation qui ſe fait par ce moyen eſt la plus conſidérable du corps humain, & elle excéde toutes les autres évacuations ſenſibles: les experiences de Sanctorius, de M. Dodart, de M. Keil le prouvent d'une maniere inconteſtable. Lorſque cette tranſpiration ſe trouve diminuée ou arrêtée, il en réſulte pluſieurs maladies. Les Plantes que l'on nomme *Sudorifiques & Diaphorétiques*, ſont propres à rétablir cette tranſpiration, ou à exciter la ſueur.

On doit être très circonſpect dans l'adminiſtration des ſudorifiques, parcequ'ils peuvent quelquefois produire deux effets contraires, ſavoir la trop grande diſſolution ou le trop grand épaiſiſſement du ſang, ſuivant la diſpoſition du malade; ainſi les ſudorifiques & les diaphorétiques, qui ſont d'un ſi grand ſecours, font un fort mauvais effet lorſqu'on les donne mal-à-propos, ſur-tout au commencement des maladies aiguës, elles ne font qu'augmenter la raréfaction du ſang & allumer la fievre, on doit éviter de les donner lorſqu'il y a plethore. La ſueur eſt la voie que prend ordinairement la nature, comme la plus ſimple, la plus prompte & la plus avantageuſe pour ſe débarraſſer: on

Digitized by Google

voit les maladies ſe terminer le plus ſouvent par les ſueurs ; quoique la nature travaille de ſon côté à ſurmonter les obſtacles qui la gênent dans ſes operations ; comme elle ne peut pas quelquefois y parvenir elle ſeule, on l'aide par le moyen des ſudorifiques. Si les canaux ſécrétoires des reins ſont plus libres que ceux de la peau, la ſéroſité, ſéparée par l'action des ſudorifiques, ſe portera où elle trouvera moins de réſiſtance, & la ſécrétion de l'urine ſera plus abondante.

Les ſudorifiques & diaphorétiques ſont le chardon benit, la ſcabieuſe, la germandrée, la bourrache, la bugloſe, le ſcordium, la Bardane, le grateron, la ſaponaire.

Plantes véſicatoires.

Ces eſpeces de plantes font élever ſur la peau de petites veſſies tranſparentes pleines de ſéroſité, effets qu'elles produiſent par leur âcreté corroſive qui déchire les petits vaiſſeaux limphatiques. On applique ces Plantes ſur des parties ſaines & entieres pour ébranler le genre nerveux dans les affections ſoporeuſes, & pour donner iſſue & détourner une humeur qui ſe jette ſur quelque partie importante.

Les véſicatoires ſont, l'ail, l'arum, le timélea, la moutarde & le figuier.

Plantes vomitives.

Les plantes vomitives font évacuer par la bouche les matieres contenues dans l'eſtomac : elles produiſent cet effet en irritant les houppes nerveuſes de la membrane de l'eſtomac : mais elles ne deviennent quelquefois que purgatives, & les *purgatives* deviennent vomitives, ſuivant que leurs parties ſe dégagent plus ou moins vîte, & font plus d'impreſſion ſur l'eſtomac & ſur les inteſtins.

L'uſage des vomitifs eſt très fréquent en Médecine, parcequ'il n'y a pas de voie plus prompte & plus ſûre que le vomiſſement, pour chaſſer au plutôt les matieres qui ſéjournent dans l'eſtomac, qui gâtent & interrompent la digeſtion, & qui pourroient, ſi on leur donnoit le tems

Digitized by Google

de pénétrer, altérer la masse du sang, & donner naissance à des maladies très dangereuses.

Par le moyen des vomitifs, on guérit les diarrhées & les dyssenteries causées & entretenues par des indigestions. Comme elles ébranlent tout le genre nerveux, à raison de la sympathie qui regne entre tous les nerfs, on sent qu'ils sont très utiles dans les maladies du cerveau, dans les attaques d'apoplexie, d'épilepsie, de paralysie & d'engourdissement.

Comme les vomitifs agitent beaucoup la masse du sang, il est de la prudence de faire précéder la saignée à leur usage, pour peu qu'on craigne quelque dépot sur quelque viscere. On doit éviter d'employer les vomitifs, lorsque les forces du malade sont abbatues, ainsi que dans la phthisie, dans le crachement de sang, dans les inflammations considerables des visceres, & lorsque le malade est sujet à des hernies.

Les plantes vomitives sont les feuilles de Cabaret, la Gratiole, les Pignons d'Inde, le Ricin, le Medicinier d'Espagne, les Titimales, la Timélée, la Digitale, l'Hellebore blanc, le suc des feuilles de violettes, les baies de Nielle, de Houx, la graine d'Epurge, d'Arroche, de Genest, l'Ipecacuanha.

Plantes vulnéraires

Les plantes vulnéraires sont celles que l'expérience a fait connoître utiles pour la guérison des plaies, & pour conduire les abcès à cicatrice. Les bons effets qu'elles ont produits, appliquées extérieurement sur les contusions, plaies, abcès & ulceres, ont déterminé à les faire prendre intérieurement, lorsqu'on a lieu de craindre une suppuration interne, ou pour la prévenir; mais on a fait choix pour l'usage intérieur de celles qui ne sont ni caustiques, ni âcres, ni capables de raréfier trop la masse du sang. Nous parlerons, d'après l'illustre M. Bernard de Jussieu, d'abord des vulnéraires pris intérieurement; nous parlerons ensuite des vulnéraires appliqués extérieurement.

Les différens états des plaies & ulceres demandent des secours variés & proportionnés: ces secours sont désignés sous le nom général de *vulnéraires*; cependant, en examinant les plantes vulnéraires chacune en particulier, on

Digitized by Google

reconnoîtra qu'elles different par leurs vertus & leur efficacité, que les unes ſont *balſamiques*, *anodines*, *incraſſantes*, d'autres *aſtringentes*, d'autres *réſolutives*.

Les *incraſſantes vulnéraires* ſont la Paquerette, la Piloſele, la Pulmonaire, la racine de grande Conſoude.

Les *adouciſſantes légerement réſolutives* ſont la Verge dorée, la Bugle, la Brunelle & la Véronique.

Les *aſtringentes* ſont la Sanicle, la Mille-feuille, la Pervenche, le Plantain, la Reine des prés, l'herbe à Robert, l'Aigremoine, l'Orpin, &c.

Les *Balſamiques déterſives* ſont le Mille-pertuis, la Toute-ſaine, le Lierre terreſtre.

Enfin les plantes *vulnéraires réſolutives, aromatiques & ſudorifiques*, ſont l'Orvale ou Sclarée, le Dictamne de Crête, la Scabieuſe, les racines d'Ariſtoloche, de Fougere & de Gentiane.

On donne ces vulnéraires ſéparement ou pluſieurs enſemble, ſuivant les différentes indications & les vues qu'on ſe propoſe. On appelle *Faltranchs* le mêlange des plantes vulnéraires. *Voyez* FALTRANCHS.

Les différentes vertus des plantes qui les compoſent, ſe modifient, & ſe temperent les unes les autres. Les cas où on doit employer les *Faltranchs* ſont les chûtes, les coups, les étonnemens, lorſque le corps a été froiſſé, meurtri, dans la phthiſie commençante, dans les longs dévoiemens, & en général toutes les fois que l'on a en vue de corriger l'âcreté du ſang & de la limphe.

On donne les *Faltranchs* à la doſe d'une pincée pour 4 onces d'eau chaude, dans laquelle on les fait infuſer en forme de thé : on ajoute même quelquefois à cette infuſion une égale quantité de lait pour la rendre plus adouciſſante & moins échauffante.

Plantes vulnéraires employées à l'extérieur.

On s'eſt imaginé que les plantes vulnéraires mêlées toutes enſemble, & infuſées, ou diſtillées, fourniroient un remede qui rempliroit toutes les indications qu'on pourroit avoir dans le panſement des plaies ; mais on n'a eu, à proprement parler, qu'un remede réſolutif, qui eſt très bon à la vérité, puiſque ces eaux vulnéraires ou

Digitized by Google

d'arquebuſades ſont très propres à reſiſter à la coagulation des liqueurs, à ſoutenir l'oſcillation des fibres, à prévenir la gangrenne, & en arrêter le progrès; ce qui eſt néceſſaire dans bien des circonſtances : mais elles ne ſatisfont pas dans tous les cas aux différentes indications; c'eſt pourquoi nous allons parler des effets des plantes vulnéraires que l'on doit employer ſuivant les différens cas.

Plantes vulnéraires maturatives.

Les deux voies par leſquelles la nature cherche à ſe débarraſſer dans les plaies & dans les dépôts, ſont la réſolution & la ſuppuration. Les plantes maturatives procurent une grande ſuppuration : elles aident la nature dans les efforts qu'elle fait pour ſe délivrer du poids importun du ſang & des humeurs qui croupiſſent dans quelques parties, & qui n'obéiſſent plus à la loi générale de la circulation.

La ſuppuration étant la voie la plus avantageuſe à la nature après la réſolution, l'uſage des maturatives eſt aſſez fréquent pour rappeller la ſuppuration des plaies, tumeurs & contuſions qui doivent ſuppurer néceſſairement.

Les maturatives ſont les plantes émollientes, l'Oſeille, le Lys blanc, les Oignons, les Figues graſſes, &c.

Plantes vulnéraires déterſives.

Ces plantes procurent l'évacuation du pus, nettoient les plaies & les ulceres du pus qui y ſéjourne, & en corrigent la mauvaiſe qualité.

Il y a deux eſpeces de Plantes déterſives, les *atténuantes* & les *anodines*.

Les *déterſives anodines* calment les oſcillations trop vives des vaiſſeaux, donnent plus de conſiſtance au pus, & en corrigent l'âcreté. Toutes ces plantes ſont de la claſſe des anodines qui ſont émollientes & aſſoupiſſantes. *Voyez* ces articles.

Les *déterſives attenuantes* ou *réſolutives* réveillent les oſcillations des vaiſſeaux, diviſent & attenuent les humeurs, & corrigent la lenteur & la viſcoſité du pus Ces eſpeces de plantes ſont la plupart des vulnéraires réſolu-

Digitized by Google

tives, le millepertuis, l'Abſinthe, le Lierre terreſtre; le Chardon hémorrhoïdal, l'Aunée, la Fougere & les feuilles d'Aloés.

Plantes vulnéraires incarnatives.

Ce ſont celles qui favoriſent la régénération des nouvelles chairs : elles facilitent le prolongement des vaiſſeaux ; elles font évacuer le pus, donnent de la ſoupleſſe aux vaiſſeaux. Ces plantes ſont les déterſives vulnéraires & les légerement aſtringentes.

Les vulnéraires aſtringentes & abſorbantes ſont propres à cicatriſer les plaies.

NOUS TERMINERONS cet article général *Plante* par l'Hiſtoire des *Plantes paraſites* & de *l'éponge de riviere*, ayant omis de parler de celle-ci en ſon lieu.

Plantes paraſites.

Les plantes paraſites ſont des eſpeces de plantes qui ne tirent leur nourriture que d'autres plantes ſur leſquelles elles s'attachent. Ces plantes paraſites ſont le *Gui*, la *Cuſcute*, l'*Orobanche*, l'*Hipocyſte*, la *Clandeſtine*, l'*Orobanchoïde*.

On peut donner le nom de *Plantes paraſites ſouterraines* à celles qui ſont ſimplement adhérentes par le bas de leur tige aux racines de la plante nourriciere ; d'autres s'y attachent encore par le moyen des mammelons. Ces plantes paraſites ſouterraines, telles que l'*Orobanche*, l'*Hipocyſte*, la *Clandeſtine*, ſont d'une ſubſtance épaiſſe, dure, caſſante, & comme écailleuſe : elles paſſent la plus grande partie de leur vie ſous terre ; & on ne peut voir ſans ſurpriſe, que ces tiges reſtent en terre toutes formées juſqu'au tems où la fleur doit paroître. Ces plantes peuvent donc être regardées comme tenant le milieu entre celles qui ſont toujours hors de terre & celles qui, comme les *Truffes* & la *mort du Safran*, s'y tiennent continuellement cachées. Quelqu'éloignées que ſoient quelquefois les tiges de l'*Orobanche rameuſe* de la plante nourriciere, on peut toujours obſerver qu'elle y tient par communication. Ces plantes paraſites ne peuvent qu'altérer

Digitized by Google

la plante nourriciere à laquelle elles s'attachent, en lui enlevant ſes ſucs.

L'*Orobanche rameuſe* ſe multiplie, ſur-tout avec tant de facilité, dans les *Chénevieres*, qu'elle ne peut manquer d'altérer beaucoup le Chanvre. M. Guettard propoſe, pour diminuer ce mal, de le partager, en mêlant avec le *Chanvre* quelques autres plantes, ſur leſquelles les plantes paraſites s'attacheroient auſſi; l'expérience apprendroit quelles plantes il faudroit choiſir, afin de tirer parti de cette nouvelle plante, qui occuperoit la place du Chanvre. On remarque que les plantes paraſites ne ſont point bornées à la nourriture d'une ſeule eſpece: l'*Orobanche rameuſe* ne ſe plaît pas mieux ſur le *Chanvre*, que ſur la *Veſce*, le *Caille-lait*, le *petit Houx*, le *Chardon-roland*, le *petit Glouteron*, & autres.

Fauſſes paraſites.

M. Guettard, dans un des Mémoires de l'Académie pour l'année 1756, nous apprend à connoître les *fauſſes Paraſites*.

Les fauſſes Paraſites ſont, ſelon cet Auteur, les *Champignons*, les *Lichens*, les Plantes grimpantes, comme le *Lierre*, la *Vigne de Canada*. Les *Champignons* ne viennent ſur les arbres que dans les endroits où ces mêmes arbres ont été attaqués de quelques-unes de ces maladies qui leur cauſent des ulceres: ils vivent du terreau très fin que la deſtruction du bois y a formé, & peut-être auſſi de l'humidité qui en ſuinte, mais c'eſt toujours ſans leur faire aucun tort par eux-mêmes; bien différens en cela des *vraies Paraſites*, qui font elles-mêmes aux arbres des bleſſures par leſquelles elles introduiſent le ſuçoir qui leur ſert à abſorber la ſéve. Les filets des *Lichens* ne ſervent qu'à les fixer aux corps ſur leſquels ils s'attachent: nous diſons ſur les corps, car on en trouve ſur des pierres, des rochers, des tuiles, même ſur des vaſes verniſſés, qui certainement ne peuvent leur fournir aucun ſuc propre à les faire vivre. Il faut donc que ces plantes, qui n'ont aucunes racines qui puiſſent les faire vivre, ſoient comme le *Varech* compoſées de véſicules qui ne ſe communiquent point enſemble, & ne

Digitized by Google

ſe nourriſſent que de l'humidité qu'elles abſorbent. Parmi les *Lichens*, il y en a une eſpece dont l'attache eſt des plus ſingulieres. Ce Lichen tient aux arbres par ſes feuilles, qui s'y appliquent ſi exactement qu'elles y font l'effet d'un cuir mouillé ſur un corps poli ; il grave en quelque ſorte ſon empreinte ſur l'écorce, qui prend à cet endroit moins d'épaiſſeur que dans les autres : les *Mouſſes* qui différent des *Lichens*, & que l'on a pris pour de *vraies Paraſites*, ne ſont réellement que de *fauſſes Paraſites* ; la preuve en eſt, qu'elles ne pénetrent point l'écorce des arbres, qu'elles ſubſiſtent ſur les rochers ; en un mot, comme toutes les *fauſſes Paraſites*, elles ne vivent que de l'humidité de l'air, & des pluies qu'elles trouvent ramaſſées ſur les corps qu'elles recouvrent ; mais elles ne tirent rien de ces mêmes corps pour leur nourriture. Le *Lierre* & la *Vigne de Canada* s'attachent aux arbres par une multitude de petits rameaux ; mais ces rameaux ne tirent point le ſuc de l'arbre, & ne ſervent à la plante qu'à ſe coller pour ſe ſoutenir. Suivant Malpighi, il découle de ces petits rameaux une eſpece de thérebentine dont la viſcoſité les fait adhérer aux différens corps. Toujours eſt-il certain que M. Guettard n'a obſervé ni ventouſes, ni ſuçoirs, rien en un mot qui puiſſe caractériſer un organe propre à s'introduire dans les arbres, & à pomper la ſéve : la preuve que ces plantes ne tirent point leur nourriture des arbres, c'eſt qu'elles périſſent auſſi-tôt qu'on intercepte la communication entre le tronc & la racine qui eſt dans la terre.

Quoi qu'il en ſoit toutes ces *fauſſes Paraſites* font du tort aux arbres, parcequ'elles retiennent l'eau des pluies & l'humidité de l'air ſur l'écorce plus long-tems qu'il ne ſeroit néceſſaire ; ce qui peut leur occaſionner une pourriture & une carie qui à la fin deviendroient funeſtes à l'arbre.

Plante-Eponge.

La Plante-Eponge ou Eponge de riviere, *Spongia fluviatilis*, dont M. de Réaumur nous a donné, dans les Mémoires de l'Académie, la deſcription, nous avoit paru, en quelque ſorte, être formée par un polype d'eau douce ; mais M. Bernard de Juſſieu, cet excellent Obſervateur

Digitized by Google

de la Nature, nous a assuré que, quelque examen qu'il ait fait pour y en découvrir, il n'en a jamais apperçu.

Cette plante, dit M. Réaumur, qui ne paroît pas avoir de racine, a pour base une espece de plaque très large, dont elle tapisse les corps sur lesquels elle croît, à-peu-près de même que certaines especes de mousse. Cette plaque tient fortement à ces corps; elle y est collée par le moyen d'un mucilage, dont toute cette plante est remplie; il s'éleve de cette plaque des branches disposées à peu-près de même que celles du corail; ces branches ont la longueur de deux, trois ou quatre pouces, & deux ou trois lignes de diametre; elles sont comme inégales & raboteuses.

M. de Réaumur a trouvé cette plante dans la Seine attachée à une des pierres des piles du pont-neuf, à plusieurs pouces de profondeur sous l'eau. Pour l'ordinaire elle pousse ses branches suivant la ligne horisontale, c'est à dire, en suivant la surface de l'eau, mais quelquefois on la voit placée perpendiculairement au plan des pierres auxquelles elle est attachée.

La couleur de l'éponge de riviere, quand on la tire de l'eau, est d'un verd pâle tirant sur le jaune sale. M. de Réaumut a néanmoins remarqué au commencement de Juillet, que l'extrémité de toutes les branches étoit d'un blanc jaunâtre plus pâle que le citron, parceque cette plante étoit apparemment en séve & croissoit pour lors.

Lorsque cette éponge est séche, elle est très fragile; examinée à la vue simple, elle paroît comme chagrinée, & montre quelques trous ou pores assez grands, disposés sans arrangement & parfaitement ressemblans aux trous des éponges de mer; mais lorsqu'on la regarde avec une loupe, on la trouve percée d'une infinité de petits trous remplis de mucilage, & dont les bords sont ornés d'une multitude de petits poils presque imperceptibles. Lorsqu'on se frotte la peau avec cette plante, il s'y fait une rougeur assez remarquable sans élévation sensible, accompagnée d'une cuisson a peu-près semblable à l'ardeur qu'on ressent au bout d'une heure, lorsqu'on a touché à des feuilles d'ortie, & que l'on a été assez patient pour ne se point gratter. Cette

Digitized by Google

démangeaiſon cuiſante a duré près de dix huit heures à l'Obſervateur curieux, d'après lequel nous parlons. Il penſe que cet effet peut venir de ce que les petits poils, qui bordent extérieurement les pores de cette plante, entrent dans la peau.

Si l'on remet cette éponge ſeche dans l'eau, elle reprend à peu de choſe près ſon premier volume & ſa premiere molleſſe. On peut enſuite exprimer l'eau dont elle eſt remplie, comme des autres éponges; mais ſi on la preſſe trop, elle ſe briſe. Enfin, lorſqu'après avoir été pluſieurs fois remiſe dans l'eau & ſéchée, on la laiſſe ſécher en dernier lieu, elle prend une couleur cendrée, & perd l'odeur de poiſſon qu'elle avoit d'abord, & qui lui eſt naturelle.

PLANTE A JAUNIR: *voyez* l'article GLAITERON.

PLANTES MARINES: on donne ce nom à celles qui végetent dans la mer, comme les algues, & toutes ces plantes appellées varecs, fucus, goemon, herbe flottante, &c. On appelle plantes maritimes celles qui croiſſent ſur le bord des mers.

Des Naturaliſtes donnent auſſi le nom de fauſſes plantes marines, aux diverſes productions à polypier connues ſous le nom de litophytes, de madrepores, d'éponges, de corallines à collier & de coraux. Ils diviſent ces ſubſtances en plantes molles ou flexibles, en demi-pierreuſes, & en pierreuſes: *voyez* ce que nous avons dit aux articles CORAIL & CORALLINES.

PLAQUEMINIER ou PIAQUEMINIER, *Guiacana*, arbre étranger, dont nous avons parlé au mot GUAJACANA. M. Duhamel dit qu'un Normand établi à la Louiſiane a fait du cidre avec ſon fruit: on en fait auſſi des galettes aſtringentes.

PLATANE ou MAIN DÉCOUPÉE, *Platanus*. Les platanes ſont des arbres originaires de pluſieurs contrées d'Afrique & d'Amérique; par la culture ils deviennent aujourd'hui très beaux en Europe. Les fleurs mâles & les fleurs femelles viennent ſur le même arbre. Les fleurs mâles ſont formées par de petits tuyaux frangés, qui donnent naiſſance à des étamines aſſez longues; comme ces tuyaux partent tous d'une origine commune, ils forment tous enſemble une boule ou un globe. Les fleurs

Digitized by Google

femelles ſont en forme de tuyaux qui contiennent un piſtile, dont la baſe devient une ſemence qui eſt comme enchaſſée dans la houppe de poils ; ces ſemences ſont attachées à un noyau rond & dur, elles forment par leur aſſemblage des boules colorées qui deviennent aſſez groſſes & diſpoſées en grappes pendantes qui font un aſſez bel effet ; ces boules reſtent ſuſpendues aux arbres, même pendant l'hiver. Les feuilles de Platane ſont poſées alternativement ſur les branches, découpées plus ou moins profondément, & à-peu-près comme celles de la vigne, c'eſt-à-dire, en main : à l'inſertion des feuilles ſur les branches, il y a preſque toujours deux eſpeces de folioles ou eſpeces de ſtipules en forme de couronne. Les feuilles des diverſes eſpeces de Platanes, ſont fermes comme du parchemin, elles ſont rarement endommagées par les inſectes : elles conſervent leur verdeur juſqu'aux premieres gelées ; ainſi ces arbres ſont propres à être mis dans les boſquets d'automne.

Les Platanes ont de ſingulier, dit M. Duhamel, qu'ils ſe dépouillent de leur écorce : elle ſe détache de l'arbre par grandes plaques larges comme la main, & d'un quart de ligne d'épaiſſeur.

Ces arbres ſont propres à faire de belles avenues & de grandes ſalles dans les parcs ; le vrai Platane du Levant a la feuille moins grande & plus déchiquetée, que le Platane d'Orient à feuilles d'Erable, & celui de Virginie à grandes feuilles. Ces deux dernieres eſpeces de Platanes ſe plaiſent ſinguliérement dans les lieux fort humides ; ces arbres y font des progrès étonnans. Le bois de Platane d'Occident peut être comparé à celui du Hêtre.

PLATINE, eſt le nom d'une ſubſtance métallique nouvellement connue en l'Europe, & qu'on a découverte depuis peu dans l'Amérique Eſpagnole, dans le Bailliage de Choco, au Pérou, où elle eſt appellée *la Platina del Pinto* (petit argent du Pinto ;) on l'y appelle auſſi *Juan blanca* (ou or blanc,) parcequ'elle eſt brillante, couleur d'argent, d'un tiſſu grainu, mais ſerré, griſe dans ſes fractures, & préſentant des triangles ou plans à côtés inégaux : elle eſt très dure, compacte, ſuſceptible du poli ;

Digitized by Google

elle a la pesanteur spécifique & la fixité de l'or ; elle est inaltérable à l'eau & à tous les acides, excepté l'eau régale ; elle est peu malléable, peu ductile, & cependant amalgamable ; enfin, elle contient 20 karats de fin par once : tout concourt jusqu'ici à faire regarder la Platine sinon, comme une espece d'or aigre, au moins comme un nouveau métal. Plusieurs Métallurgistes ont d'abord cru que c'étoit une espece de pierre des Incas. *Voyez* ce mot.

M. Marcgraff a retiré de la Platine du mercure, du fer & de l'or : il reste à savoir si ce mélange métallique est naturel ou artificiel ; car l'on n'est pas encore bien instruit si cette substance est tirée de sa miniere sous la même forme où nous la voyons, c'est-à-dire, en petits grains, d'un gris de fer ou d'émeril, mélangés de particules de sable, de spath, & même d'or. Plusieurs croient que les Espagnols de l'Amérique ne nous envoient point la Platine dans son état primitif, parceque les Espagnols ont seuls le secret de la fondre, dit-on facilement, au moyen d'une très petite quantité de soufre ou d'arsenic, & d'en faire des gardes d'épée, des boucles, des tabatieres & d'autres bijoux, des miroirs, des télescopes, &c. Quelques uns de leurs Artistes connoissant mieux que nous les propriétés de la Platine, avoient adultéré avec ce métal l'or en lingot & ouvragé ; cet alliage, qui ôte à l'or pur sa ductilité & sa ténacité, ne pouvoit être distingué ni par la vue, ni par les épreuves ordinaires, puisque la Platine résiste à toutes les especes d'essais docimastiques ; propriétés qui ont déterminé le Roi d'Espagne à en faire fermer les mines, ainsi que celles de *Santa-fé*, peu distantes de Carthagene, ordre qui rend la Platine si rare aujourd'hui, même en Espagne.

Cette espece de métal singulier, sur lequel les flux les plus puissans, secondés de la plus grande violence du feu de bois & de charbon, n'ont point d'effet, entre cependant en fusion par parties & sans intermede, mais par le moyen d'une grande lentille de verre exposée aux rayons d'un soleil vif : la partie fondue est traitable sous le marteau : cette expérience a été faite par MM. Macquer & Baumé, & se trouve dans un Mémoire lu par M. Macquer dans une séance publique de l'Académie des Sciences,

Digitized by Google

Sciences, il y a cinq ans. Ces habiles Chymiſtes ont auſſi fait voir, dans une de nos Conférences, de la Platine qu'ils avoient laminée.

La Platine s'allie plus ou moins facilement avec tous les métaux connus, en les faiſant fondre enſemble à poids égal; elle a la propriété de durcir les métaux, & de les roidir tous: elle empêche le fer & le cuivre de ſe rouiller & de ſe ternir auſſi facilement; mais elle diminue ſinguliérement la ductilité des métaux malléables. Ses effets ſur les demi-métaux, quoique moins remarquables, méritent d'être connus; elle augmente la dureté du zinc, ainſi que du régule d'antimoine, mais non celle du biſmuth. Ses effets ſur les métaux compoſés ſont ſemblables à ceux qu'elle produit ſur les métaux ſimples; elle rend le laiton blanc, dur, aigre, ſuſceptible d'un beau poli, ſans ſe ternir à l'air. C'eſt dans les ouvrages de quelques Chymiſtes modernes qu'il faut puiſer de plus amples notions ſur la Platine. La ſingularité de cette ſubſtance nouvelle exigeoit que nous en donnaſſions une légere idée: auſſi voit-on déja par cet expoſé, que la Platine occaſionne des changemens remarquables à toutes les ſubſtances métalliques, tant dans leur couleur, que dans leur tiſſu & leur dégré de dureté: toutes les ſubſtances métalliques alliées à cette eſpece de métal n'en peuvent être ſéparées, ſans être corrodées. Pour la Platine, elle réſiſte complétement à la puiſſance deſtructive du plomb & du biſmuth, ainſi qu'à la voracité de l'antimoine. La maniere dont la Platine ſe comporte dans toutes les expériences, lui eſt particuliere. On remarque des ſingularités dans toutes ſes propriétés: tout l'annonce comme une ſubſtance d'un ordre à part, même relativement aux ſubſtances les plus anomales: elle jouit des prérogatives de l'or; & cependant l'eau régale qui la tient en diſſolution, ne teint point les ſubſtances ſolides des animaux, & l'étain n'en tire aucune couleur pourpre comme de celle de l'or: peut-être que les Chymiſtes, qui n'ont pu encore exercer ſur la Platine tous les efforts de leur art, découvriront quelque jour ſa nature & l'importance de ſon uſage dans la ſociété.

PLATRE: *voyez* GYPSE.

PLIE ou PLYE, *Paſſer lævis* aut *Plya*, Poiſſon de

mer, plat, à nageoires molles. On en distingue deux especes, savoir, la grande, & la petite qui est parsemée de taches jaunes ou rougeâtres: celle-ci est le *Carrelet*: voyez *ce mot*.

La GRANDE PLIE est de figure semblable au Turbot, mais plus étroite & plus large que la Sole. Ce poisson a les yeux sur la partie de dessus, qui est brune: ses nageoires font le tour de son corps; sa queue est large: de la tête jusqu'à la queue il a un trait un peu tortu par le milieu du corps: sa bouche est petite comme celle de la Sole; elle est sans dents, & semblable intérieurement à celle du Turbot. La Plie entre dans les étangs de mer, quelquefois dans les rivieres fangeuses. On en prend en quantité dans l'étang de Montpellier & dans la Loire: celles de riviere sont moins noires sur le dos, & plus molles que celles de mer. On distingue très bien la Plie mâle d'avec la Plie femelle, quoi qu'en disent certains Auteurs. On pêche beaucoup de ce poisson dans l'Océan; il se cache dans le sable & le limon; & quand la mer se retire, on le prend aisément. On voit en Flandres, sur-tout à Anvers & dans toute la Hollande, des especes de magasins de ces poissons desséchés. La chair de la Plie est blanche, molle, & nourrit beaucoup; elle est de bon suc, facile à digérer, & lâche un peu le ventre.

PLOMB, *Plumbum*, est un métal mol & facile à fondre; il est très pliant, très tenace; & après le mercure, le moins solide, tant des métaux, que des demi-métaux; on peut le tailler, le laminer & le plier sans peine; c'est aussi le moins sonore & le moins élastique des métaux. Le plomb est d'une figure prismatique jusques dans ses plus petites parties; sa couleur est d'un bleu blanchâtre, d'abord brillante, mais se ternissant facilement à l'air, à l'eau & au feu: sa pesanteur est telle, qu'un pied cube de ce métal pese 828 livres. Il entre plus promptement en fusion au feu qu'un volume égal de cire ou de beurre: il se calcine très aisément, se vitrifie & facilite la fusion des terres ou pierres réfractaires. Il a aussi la propriété de vitrifier & de scorifier les autres métaux, excepté l'or & l'argent. Il s'amalgame plus aisément avec le mercure qu'avec l'étain, & s'allie avec tous les métaux, à l'exception du fer. On prétend que toutes les mines de

Digitized by Google

plomb, & notamment celles dont les cubes ſont à petits grains, contiennent de l'argent en plus ou moins grande quantité.

Le plomb ſe trouve en beaucoup de pays, & ſur-tout en Angleterre, en France & en Allemagne; il s'y rencontre dans toutes ſortes de matrices accompagnées de fer, quelquefois de cuivre ou d'argent ou de pyrite. Ses mines ſont toujours profondes, & leurs variétés ſont nombreuſes. Nous citerons ici les eſpeces principales & les plus connues.

1°. Le PLOMB-VIERGE NATIF, *Plumbum nativum*; il eſt en rameaux ou en grains gros comme des pois Nous ne doutons pas que quelque feu n'ait eu part à réduire cette ſorte de plomb qu'on trouve près de Maſſel, en Siléſie.

2°. La GALÈNE OU MINE DE PLOMB EN CUBES, *Galena teſſulata*: c'eſt la mine de plomb la plus ordinaire. Quelques Naturaliſtes la nomment *Mine de plomb à facettes*; les Ouvriers & les Commerçans l'appellent *Alquifoulx*: elle eſt ou à *grands cubes*, comme celle de Baudy, en Franche-Comté, qui abonde en ſpath fuſible, verdâtre; ou à *petits cubes*, comme celle de Sainte-Marie aux-Mines. Cette eſpece de mine eſt brillante, bleuâtre, très peſante, caſſante; elle abonde en ſoufre: les Potiers de terre, qui s'en ſervent pour l'émail de leurs poteries l'appellent *vernis*: plus les cubes ſont grands, & plus la mine contient de plomb; mais plus ils ſont petits & gris, & plus elle contient d'argent. Selon que ces cubes, qui ſont formés d'un aſſemblage feuilleté, ſe préſentent, ils offrent des facettes tantôt grandes comme la mine de Poulavoine, en Baſſe-Bretagne, tantôt petites comme celle de Moulins, en Bourbonnois.

3°. La GALÈNE DE PLOMB GRAINELÉE, *Galena granulata*: elle ſemble compoſée de particules ſemblables à un amas de limaille d'acier: ſes grains adherent fortement les uns aux autres: plus ils ſont petits & à grains d'acier, & plus la mine eſt riche en argent. Telle eſt celle de Pompæan, près de Rennes. La Galene de plomb eſt quelquefois chatoyante, ſur tout celle à gros grains, parceque l'arrangement de ſes parties eſt diſpoſé de maniere qu'elles font ombre les unes ſur les autres, à meſure

Digitized by Google

qu'on en examine les différentes ſurfaces Lorſque la mine de plomb en cubes eſt remplie de terre ou de pierre, on la nomme *Mine de Galène* : on en trouve dans les montagnes de Geneve, qui a le tiſſu de l'antimoine ou de l'asbeſte. La mine de plomb que nous avons découverte dans notre dernier voyage, près de l'étang de Plouagat Chatelaudrin, en Baſſe-Bretagne, eſt auſſi une Galene grainelée & à tiſſu d'antimoine. Parmi celle où il ſe trouve des ſalbandes, il y a de petits cryſtaux très durs de mine ſpathique de plomb; celle qui eſt grainelée eſt riche en argent; celle dont le tiſſu eſt ſtrié comme l'antimoine contient beaucoup d'arſenic. Cette mine nous a paru mériter beaucoup d'attention; & en effet, nous apprenons que depuis notre découverte, les conceſſionnaires du terrein où eſt elle ſituée, l'ont fait entourer de murs, dans l'intention, ſans doute, de la faire exploiter.

4°. La MINE DE PLOMB SULFUREUSE ET ARSENICALE, *Minera plumbi mollior* : cette Mine eſt graſſe & douce au toucher comme une Galène; elle eſt preſque malléable, & reſſemble intérieurement à du Plomb-Vierge. Elle eſt extérieurement jaunâtre : tantôt elle eſt écailleuſe, & ſe fond facilement à la flamme d'une bougie; tantôt elle eſt ſtriée & noirâtre, & ſe détruit pour la plus grande partie dans le feu : il ne faut pas la confondre avec la Molybdene, dont elle a un peu le tiſſu. *Voyez* ce mot.

5°. La MINE DE PLOMB NOIRE CRYSTALLISÉE *Plumbum nigrum cryſtalliſatum* : ſes cryſtaux ſont friables, & ſi tendres, qu'on peut les couper avec le couteau. Nous en avons trouvé dans les Mines de Péach, en Angleterre, & dans celle de Poulavoine, en Baſſe-Bretagne.

6°. La MINE DE PLOMB BLANCHE SPATHIQUE, *Minera Plumbi ſpathacea* : elle eſt ou en petits criſtaux crenelés, rameux, blancs & tranſparens, comme celle de Fribourg en Briſgaw; ou en maſſe opaque & farineuſe, comme celle de Chazelai près de Lyon. Cette ſorte de mine ſpatheuſe eſt fort peſante : elle ſaute dans le feu en petits éclats : elle ne fait que peu ou point d'effervescence dans l'eau forte. On appelle *Ardoiſe de Plomb*, celle qui eſt feuilletée & cendrée. Les mines de Planchet,

de Roya, & de l'Isle des Ours, fournissent quelquefois de la mine de Plomb à figure de spath : elle rend beaucoup & facilement à la fonte, mais elle ne contient point d'argent.

7°. La MINE DE PLOMB VERTE, *Minera Plumbi viridis* : au premier coup d'œil elle ne paroît différer de la précédente que par la couleur : elle est très pesante, peu compacte, & si riche, qu'elle rend souvent à la fonte depuis soixante jusqu'à quatre-vingts livres par quintal ; aussi les Mineurs ne sont-ils pas fâchés d'en trouver de bonnes veines, outre qu'ils en vendent aux Curieux des morceaux à un prix excessivement cher. Ses cristaux sont prismatiques, & d'une couleur tantôt verd de pré, & tantôt verd jaune. M. Wallerius prétend que cette mine, exposée au feu, perd d'abord sa couleur ; & que si on continue de la faire rougir, elle reprend cette couleur verte, & même plus belle & plus vive. Nous avons remarqué dans les mines de Zuey-Bruch (ou Deux-ponts) de Freybourg & de Chazelay, où l'on trouve du Plomb verd plus ou moins beau, qu'il s'y rencontre communément à quelques toises au dessus du Plomb blanc.

8°. La MINE DE PLOMB TERREUSE, *Terra plumbaria* : elle est fort pesante, & semble n'être qu'un guhr de Plomb, mélangé dans une terre argilleuse. Il y en a de blanche, qui fait un peu d'effervescence avec les acides, de jaunâtre & de rougeâtre. Indépendamment des mines de Plomb que nous venons de citer, on trouve encore de la galène alliée à d'autres substances métalliques, avec la Blende, le Zinc, la Calamine, le Cuivre, l'Argent, &c. Nous en avons aussi observé dans de petits morceaux de mine de Charbon qui venoit d'Angleterre.

Les mines de Plomb sont plus ou moins dispendieuses & difficiles à exploiter, à pulvériser, à fondre, & à se purifier, selon qu'elles sont plus ou moins mélangées avec les corps qui les minéralisent, & qui les rendent réfractaires ou en facilitent la fusion. Communément on les purifie, quand elles sont sorties de leur mine, par le triage, la comminution, le lavage, la torréfaction, & enfin par le feu : le régime du feu & de l'air est très

eſſentiel. Comme ce métal eſt deſtructible & réductible, il n'eſt pas étonnant qu'on nous préſente des préparations de plomb ſous tant de formes différentes. On jette le plomb fondu & purifié en lingots, & on l'appelle alors *Plomb en ſaumons* ou *en navette*; d'autrefois on le coule en table pour l'uſage des goutieres, des lucarnes, des réſervoirs, des tuyaux, même pour couvrir des édifices; c'eſt ce que l'on appelle *Plomb en lames*; & on nomme *Plomb laminé*, celui qui a été réduit en lames par une machine qu'on appelle *Laminoire*. Le Plomb ſe calcine bientôt au feu en une chaux d'abord noirâtre, enſuite griſe ou blanchâtre, puis jaunâtre, & enfin rouge; & pour peu qu'on lui faſſe ſubir un dégré de feu plus violent, il ſe vitrifie en un verre jaunâtre, ſuſceptible du poli, & qui n'imite pas mal l'ambre jaune: on en fait des colliers. Un phénomene très ſingulier, c'eſt que plus on calcine le Plomb & plus il fume, & cependant plus il augmente en poids abſolu, au point que cent livres de Plomb malléable donnent cent quinze livres de Minium; & que ſi l'on reſſuſcite cette quantité de Minium, en y ajoutant le phlogiſtique néceſſaire, l'on n'en retire plus que quatre-vingt-quinze livres ou environ de Plomb ductile. *Voyez* ſur le Plomb notre *Minéralogie*, & ſur-tout le *Dictionnaire de Chymie*, où l'on trouvera un détail circonſtancié de toutes les préparations & opérations que l'on fait avec le Plomb; telles que le Maſſicot, le Plomb brûlé & le Minium, la Céruſe, le Blanc de Plomb, la Cendre de Plomb, la Litharge, le Sel de Saturne, &c. toutes matieres d'un grand uſage en Peinture, en Teinture & chez les Potiers, même en Médecine. Le Plomb eſt encore la baſe des couvertes de fayance. On a remarqué que ceux qui travaillent les préparations du Plomb, ſont attaqués d'une maladie très dangereuſe, connue ſous le nom de colique de Plomb ou des Peintres.

On trouvera, dans les mêmes Ouvrages cités ci-deſſus, la maniere de ſéparer les métaux qui ſont alliés au Plomb; ainſi que les moyens de réduire les préparations du Plomb, en Plomb malléable & ductile.

PLOMBAGINE ou PLOMB DE MER: *voyez* MOLYBDÈNE.

PLONGEON, *Mergus*, eſt un genre d'oiſeaux à quatre doigts, dont les trois de devant ſont palmés, & celui de derriere ſimple : il ne reſte pas ſous l'eau auſſi long-tems que les Colymbes. Les Plongeons ſont des demi Canards ; mais ils different entiérement du Canard par la tête, le col, le bec & la poſition des pieds : ils ont les pieds placés proche de l'anus, ce qui fait qu'ils ont de la peine à marcher, & que leur corps, comme celui des Canards, vacille en marchant : leur bec eſt long & pyramidal. Voici la notice des Plongeons.

1°. Le PLONGEON DE MER : il y en a de grands & de petits. Le premier eſt long de vingt-ſept pouces, à prendre depuis le bout du bec juſqu'à l'extrêmité des pieds : il a une envergeure de trois pieds & demi : ſes yeux ſont rougeâtres : ſon bec a près de trois pouces de long, il eſt rougeâtre, étroit, & plat ſur les côtés : le plumage du corps eſt coronneux & fort mollet ; celui de la tête eſt brunâtre ; celui du ventre eſt ſombre ; la poitrine eſt comme argentée ; les ailes ſont noirâtres, à pointes blanches : les ſerres ſont noirâtres, & larges comme les ongles de l'homme : les jambes ſont larges, plates, & raboteuſes par derriere ; les doigts ſont également larges & bordés de membranes des deux côtés.

2°. La PETITE ESPECE DE PLONGEON DE MER, eſt des deux tiers moins grande que la précédente. Son bec eſt noir & aigu comme celui d'une grive : le plumage du menton eſt blanc, les côtés de la gorge un peu rouges, ainſi que les plumes des cuiſſes : le col eſt fort mince, les ailes petites & creuſes. Ce Plongeon n'a point de queue, mais il a les glandes du croupion plus menues qu'à l'ordinaire, il en ſort une touffe de plumes comme dans les autres oiſeaux ; ſes jambes ſont plutôt faites pour nâger que pour marcher ; la plante des pieds eſt noire ; ſes doigts ſont palmés ou unis enſemble par de doubles membranes : le reſte du plumage eſt comme dans le grand Plongeon : ſa figure & l'arrangement de ſes parties, font qu'il remue plus vîte & plus aiſément au fond de l'eau, que ſur la ſurface de la terre. Dès qu'il s'éleve au deſſus de l'eau, il hauſſe la tête, puis il regarde autour de lui, & ſe plonge enſuite avec une viteſſe étonnante. Il n'eſt gueres en état de s'élever hors

de l'eau ; mais dès qu'il prend l'eſſor, il peut voler long-tems : il a une odeur & une ſaveur forte & déſagréable.

3°. Le GRAND PLONGEON DE MER DE TERRE-NEUVE, eſt d'un tiers plus grand que notre grand Plongeon de mer : il a un cercle blanc au col : ſon plumage eſt noir, & bigarré de taches blanches, confuſément jettées de part & d'autre : ſes jambes ſont brunes. M. Linnæus dit que cet oiſeau eſt commun auſſi en Norvége, en Iſlande & en Laponie : on en voit ſouvent en Pruſſe, dit M. Klein. La peau de ce Plongeon eſt dure, les Lapons en font une ſorte de coëffure, & des cordons de chapeau.

4°. Le PETIT PLONGEON, *Clangula*, il eſt commun en Italie ; on en prend quelquefois ſur les Côtes d'Angleterre & de France : ſa chair eſt d'un goût marécageux & déſagréable, comme celle du petit Plongeon de mer : il eſt long d'un pied & demi, & a deux pieds & demi d'envergeure : ſon corps eſt épais & court, ainſi que ſon col : ſon bec eſt un peu large, & entiérement noir : ſa tête eſt d'une couleur changeante & luiſante, compoſée de pourpre, de verd & de noir : à chaque coin de la bouche, il a une tache blanche & ronde : les yeux ſont d'un beau jaune ; le col, la poitrine & le ventre ſont blancs ; le commencement des épaules, & le bas du dos ſont noirs : les ailes ſont bigarrées de noir & de blanc ; la queue eſt d'un noir uniforme : les jambes ſont courtes & d'un rouge jaunâtre, ainſi que les pieds : les griffes ſont longues, & les membranes noires ; le doigt de derriere eſt auſſi palmé.

5°. Le GRAND PLONGEON TACHETÉ, il eſt un peu plus grand que notre grand Plongeon de mer : la couleur du plumage du col, des épaules, du deſſus des ailes, & du dos entier eſt brunâtre, piquée & bariolée de taches blanches : la partie inférieure du col, de la poitrine, & du ventre eſt blanche : les grandes plumes des ailes ſont courtes & noires : ſon bec eſt droit & pointu comme celui de la poule d'eau. On voit quelques-uns de ces Plongeons, qui ont des colliers de plumes blanches ; le col, le dos & la tête ſont noirs, & tiquetés de petites lignes blanches.

Digitized by Google

6°. Le Plongeon huppé, *Charadrius*, il eſt un peu plus petit que notre grand Plongeon de mer : il a ſur la tête une huppe noire ; le deſſous du col eſt orné d'un collier de plumes blanches noirâtres ; le derriere du col, le dos & les ailes, ſont d'un brun noirâtre, excepté les bords extérieurs des grandes plumes qui ſont blancs ; la poitrine & le ventre ſont de couleur de frêne blanchâtre. Ce Plongeon n'a point de queue : ſes jambes ſont larges & plates ; les doigts ſont bordés de membranes qui ne ſont point liées enſemble.

Séba donne la deſcription d'un Plongeon d'Amérique, dont le dos eſt ſillonné de raies jaunâtres. On appelle le Plongeon de la Louiſiane *Mangeur de plomb*, parcequ'il ſe plonge à l'inſtant qu'il apperçoit la lumiere du fuſil

PLUIE, *Pluvia*. On donne ce nom à l'eau ſimple, fluide, inodore & ſans couleur, qui tombe de l'athmoſphere en gouttes plus ou moins larges, & avec plus ou moins de fréquence, ce qui lui fait prendre différens noms. La Pluie fine ſe nomme *Bruine*, elle ne tombe pas de fort haut, ni avec impétuoſité comme la grande Pluie d'orage, qui eſt en gouttes très groſſes, leſquelles tombent rapidement de fort haut, & groſſiſſent à meſure qu'elles ſe réuniſſent, en ſe touchant dans la durée de leur chûte : elle eſt communément accompagnée d'un vent violent & impétueux. Dans l'Afrique & dans la Négritie, on voit des gouttes de Pluie qui ont juſqu'à un pouce de diametre. Lorſque la Pluie tombe en grand volume & par maſſe, on l'appelle *Pluie en thrombe* : dans l'un & l'autre état, elle pénetre la terre ſéche, de quelques doigts ; mais elle s'inſinue plus profondément dans celle qui eſt crevaſſée ou poreuſe, elle gagne les méandres & les paſſages tortueux, qui, comme autant de puiſards, reçoivent les eaux à la ſurface, & les conduiſent plus bas : & comme toutes les parties de la Nature ont des rapports & des correſpondances bien ménagées, chaque filet d'eau fait un amas commun, qui ſe décharge par un courant perpétuel dans un vallon fort éloigné. Au reſte, la chûte des eaux de Pluie eſt aſſez proportionnée à l'évaporation générale des eaux. On prétend qu'il s'en évapore une lame de ſoixante pouces d'épaiſ-

Digitized by Google

ſeur, ſur l'étendue de la ſurface de la mer; mais il tombe de l'athmoſphere plus de quatre-vingts pouces d'eau ſur les terres de la Zone-Torride, où il pleut continuellement pendant quelques mois. Il en tombe quarante à quarante-quatre pouces dans nos climats, &c.

On dit auſſi *Pluie de grêle*, *Pluie de neige*, *Pluie de feu*; celle-ci eſt le phénomene des éclairs ou du tonnerre dans un tems orageux. *Voyez* TONNERRE.

On dit encore *Pluies de ſoufre* & *de ſang*.

A l'égard de la *Pluie de ſoufre*, nommée ainſi des grains jaunâtres qui ſemblent tomber des nuages avec l'eau même, ce n'eſt que la pouſſiere jaunâtre des étamines de pluſieurs eſpeces de plantes en fleur; telles que l'Aune, le Coudrier, &c.: *voyez la note* de M. Schmider, dans les *Ephem. Nat. cur. Nov. Tom. II*, *pag.* 187, *obſ.* 180; & celle de M. Elshotz, *Ephem. Nat. cur. Tom. V*, *pag.* 19.

La prétendue *Pluie de ſang* n'arrive que dans des tems de tempête, & ſur tout en été: il n'eſt pas étonnant que la plupart des inſectes qui cherchent leur pature ſur les branches des arbres, ſoient emportés par de gros vents, & déchirés en pieces; ce qui fait qu'en tombant ils ſont comme enſanglantés, & qu'il pleut du ſang, des inſectes, &c.

Les eaux des Rivieres ou des Lacs paroiſſent quelquefois rouges par d'autres cauſes: *voyez au mot* LAC.

PLUME. *Voyez au mot* PINNE MARINE.

PLUME MARINE, *Penna marina*, eſt ſelon M. Linnæus, un animal plante, qui a une tige, à la baſe de laquelle eſt une bouche ronde; cette tige eſt articulée, & des barbes partent des deux côtés de la fleche, & la rendent ſemblable à une plume à écrire: on regarde ce zoophyte comme un inſecte marin, un vermiſſeau qui nage dans l'Ocean, & qui a la propriété phoſphorique quand il eſt dans la mer: dans le jour il ne quitte pas le fond de cet élément, il reſſembleroit à une plante s'il étoit fixé par quelque racine.

PLUME D'OISEAU. *Voyez au mot* AILE & OISEAU.

PLUME ou PIERRE DE PAON. On donne ce nom à la charniere cartilagineuſe, deſſéchée & polie de l'huitre qui produit les perles: *voyez* NACRE DE PERLES.

Digitized by Google

PLUVIER, nom donné à un genre d'oiſeaux qui ont trois doigts devant & point derriere, ou au plus un faux doigt, qui ne leur ſert ni à marcher, ni à ſe perchet, ni à prendre leur proie.

1°. Le PLUVIER VERD, *Gavia viridis*, *ſeu Pardalis viridis*, il eſt un peu plus grand que le Vanneau, il a une envergeure de deux pieds. La couleur du ſommet de la tête, du col, des épaules & du dos, & généralement de tout le deſſus, eſt d'un brun foncé, entremêlé de beaucoup de taches vertes tirant ſur le jaune. Si on obſerve chaque plume à part, on trouve que le milieu eſt d'un brun ſombre ou noirâtre, & que les bords du contour ſont tachetés d'un verd jaunâtre. Le bec de ce Pluvier eſt droit & noir, long d'un pouce & cannelé autour des narines; ſon col eſt court; ſa tête & ſes yeux ſont grands; la poitrine eſt d'un brun pâle nuancé; le ventre eſt blanc, mais gris ou brunâtre vers les côtés; les aîles ſont brunâtres, & la plupart de leurs dards ſont blanchâtres; la queue eſt courte & brunâtre, les pattes & les griffes ſont noires; ſes jambes ſont longues comme à tous les autres oiſeaux qui fréquentent les lieux bas, les eaux, les prairies, &c., & degarnies de plumes un peu au-deſſus des genoux: cet oiſeau eſt ſolitaire. Sa chair eſt douce, tendre & fort recherchée; c'eſt un excellent manger.

2°. Le PLUVIER GRIS. Sa chair n'eſt pas moins exquiſe que celle du Pluvier verd: le champ de ſon plumage eſt noirâtre, & les mouchetures griſes verdâtres: il a le menton blanc, ainſi que le ventre, la poitrine & les cuiſſes; les dards des aîles ſont blanchâtres; la queue eſt diverſifiée de raies ou couches de noir & de blanc qui la traverſent; le bec eſt noir; les pattes ſont d'un verd ſale; les griffes ſont petites & noires.

3°. Le PLUVIER CRIARD, eſt de la groſſeur d'une bécaſſine; ſes yeux ſont grands & cerclés de rouge; il a la tête bigarrée de blanc, de noir & de brun; la mentonniere blanche, & au deſſous eſt un collier noir: la poitrine & le ventre ſont blancs, mais la poitrine eſt traverſée d'une raie noire qui va d'une aîle à l'autre: le dos & les aîles ſont bruns; les plumes du croupion, qui recouvrent la queue, d'un rouge jaunâtre; le reſte

Digitized by Google

de la queue eſt noir ; les jambes de pareille couleur, & les cuiſſes nues : c'eſt le *Vanellus vocifer* des Auteurs.

4°. Le PLUVIER DES INDES ; il a les cuiſſes plus longues, que les jambes & les cuiſſes enſemble du Pluvier verd ; ſon bec eſt menu & pointu ; il porte ſur la tête une hupe noire, verdâtre. Le plumage du dos eſt brun ; les plumes du goſier & de la poitrine, juſqu'aux cuiſſes, ſont noirâtres, nuancées de violet ; celles de la queue ſont tacherées de blanc en deſſus ; les pieds ſont noirs.

A l'égard du *Pluvier de ſable*, cet oiſeau eſt l'Alouette de mer, il vole en troupe autour des rivages maritimes : il a les jambes noires, déliées & longues.

Le Pluvier, en général, eſt de la groſſeur d'un moyen pigeon, il habite ordinairement les rivieres & les lacs, il eſt toujours en mouvement : il ſe nourrit de vers & de mouches, il vole rapidement, & fait en volant un aſſez grand bruit ; on le trouve aſſez fréquemment en France, il eſt d'un goût exquis & délicat ; ſa chair excite l'appetit & ſe digere facilement : cet oiſeau eſt quelquefois comme un peloton de graiſſe, auſſi dit-on en proverbe, *gras comme un Pluvier* ; malgré cet embonpoint & ſa délicateſſe ſa chair eſt peu nourriſſante.

POCHE, eſt ſelon quelques Auteurs la *Palette* de la grande eſpece : ce nom convient mieux au *Pélican*. Voyez *ces mots*.

PŒLA. Poiſſon oriental qui ſe prend dans l'Iſle de Larice : les habitans & les voiſins de cette contrée en font un grand cas : il eſt du genre des poiſſons qui vivent de rapines, tel qu'eſt parmi nous le brochet, dont il a le goût : ſa tête eſt rouſſe ; mais le corps, depuis les ouies juſqu'au milieu vers la queue, eſt jaune, avec des raies ; le reſte eſt d'un bleu clair : les nageoires du corps ſont rouges, & les autres vertes. (Ruiſch.)

POIGNARD. Nom que l'on donne au *Moyen Brochet*. Voyez *ce mot*.

POIL. On donne ce nom à des corps filamenteux qui ſortent de la peau des animaux : ſous ce nom on comprend généralement, les cheveux, la barbe, les cils, les poils qui viennent ſur tout le corps, aux bras,

Digitized by Google

aux jambes, & particulierement aux aiſſelles, à l'eſtomac & aux parties de la génération, même le duvet des oiſeaux, le crin de la queue des chevaux, les mouſtaches des quadrupédes, la laine du belier, le poil qui couvre le corps des brutes, des chenilles : on dit auſſi le poil des plantes.

En conſidérant ces différentes eſpeces de poils, quelle variété dans la couleur, la forme, la longueur & la conſiſtance ! La barbe, cette eſpece de poil, qui, chez l'homme uniquement, eſt au-deſſus des levres, aux joues & au menton, reçoit les mêmes influences du temperamment & de l'âge, que la chevelure : c'eſt un duvet dans l'âge de puberté : c'eſt un crin dans la caducité. Les cheveux, qui, dans l'un & l'autre ſexe, couvrent & parent la tête, reſtent toujours flexibles, & ſont de diverſes couleurs : ils different encore par leur longueur, leur groſſeur, leur crêpure ou friſure, & leur dureté ou moleſſe. Les Anciens ont diſtingué les cheveux par des noms differents qu'ils leur ont donnés ; ils ont appellé ceux des hommes, qui pendent le long des joues, *Cæſaries*, parcequ'on les coupe ſouvent : ceux de derriere la tête, ou qui tombent ſur le col, *juba* ou *crines* : ceux des femmes, *Coma*, du verbe grec κόμειν, qui ſignifie atifer & agencer ſoigneuſement : ceux qui regnent vers les tempes & les oreilles, *cincinni*, c'eſt-à-dire cheveux friſés ou bouclés.

Le célébre M. Mariotte a examiné la maniere de croître & la ſtructure des cheveux : la théorie qu'il en donne, peut s'appliquer à toute ſorte de poils. Les cheveux, dit-il, ne croiſſent pas comme les plantes, dont la ſeve pouſſe entre leur écorce & leurs fibres, juſqu'aux extrêmités de leurs branches, mais comme les ongles, où ce qui eſt formé le dernier, pouſſe en avant & hors de la chair ce qui étoit déja formé : une preuve de cette aſſertion, c'eſt que quand on teint les cheveux, ce qui pouſſe de nouveau eſt d'une autre couleur.

Les cheveux, dit encore M. Mariotte, ſont compoſés de cinq à ſix fibres enfermées dans un tuyau, le plus ſouvent cylindrique, quelquefois ovale ou anguleux, ainſi qu'on peut s'en aſſurer à l'aide du microſcope & même à la vue ; car quand les cheveux ſe diviſent, c'eſt que le

Digitized by Google

tuyau ſe fend & s'ouvre, & que les fibres s'écartent. Ces fibres & le tuyau ſont tranſparens, & cette multiplicité de fibres tranſparentes doit faire à l'égard des rayons, le même effet qu'un verre taillé à facettes : auſſi quand on tient un cheveu proche la prunelle de l'œil, en regardant une bougie d'un peu loin, on voit paroître un rayon de chaque côté de la bougie, & chaque rayon eſt compoſé de trois à quatre petites images de la bougie un peu obſcures & colorées, ce qui prouve que chaque fibre de cheveu fait paroitre, par réfraction, une bougie ſéparée des autres. Quand on ferme les yeux à demi, on obſerve encore le même phénomene de réfraction & même de reflexion au travers des cils ou poils de la paupiere. Ce que l'induſtrieux Malpighi, dit Derham dans ſa Théologie Phyſique, a obſervé dans la ſtructure du poil, eſt en quelque ſorte conforme à ce que j'ai obſervé moi-même dans le poil des chats, des rats, des ſouris, & de divers autres animaux, que j'ai examiné très ſoigneuſement avec de bons microſcopes. Le Poil de ſouris, le plus tranſparent de tous ceux que j'ai vus, ne paroît qu'un ſeul tuyau tranſparent, qui renferme une moëlle compoſée de fibres, qui forment autant de lignes obſcures, ſituées dans quelques Poils en travers, dans d'autres en ſpirales. Ces parties moëlleuſes & obſcures ne ſont que de petites fibres entortillées, & plus ſerrées qu'elles ne le ſont dans les autres parties du Poil. Je penſe, dit Derham, qu'elles ſervent à procurer une évacuation douce & inſenſible de quelque humeur du corps : peut-être que les Poils ſervent auſſi bien à la tranſpiration inſenſible des animaux velus, qu'à les défendre contre le froid & l'humidité.

Le Poil de l'Elan, quoique élaſtique, eſt creux auſſi dans l'intérieur. Chez tous les animaux le Poil eſt aſſez reſſemblant pour la figure, il varie de couleur : il eſt comme tuilé, c'eſt à-dire couché l'un ſur l'autre, ce qui fait que l'eau coule deſſus, & que l'air froid n'y peut guere pénétrer. Les Poils procurent encore pluſieurs autres avantages aux animaux, mais nous ne les connoiſſons pas tous : toujours, eſt il vrai, que nous ſavons en tirer bon parti. On fait d'excellents couſſins avec le duvet d'aigledon ; des chapeaux avec le Poil de caſtor,

Digitized by Google

des étoffes de la laine des brebis, des matelats du crin des chevaux, leur Poil ſert à rembourrer des ſiéges. Le Poil de la chévre ſert à faire du camelot, des boutons, &c. Enfin le Poil du lapin, de la marte, du loup, de l'hermine, de la taupe, &c. ſervent à nous garantir du froid dans la ſaiſon rigoureuſe. On fait avec le Poil ou la ſoie du cochon, des vergettes; il ſert auſſi aux Cordonniers, pour conduire leur fil appellé *ligneul* : on fait des pinceaux avec celui du blaireau. Tous les Poils des animaux exhalent des odeurs qui ſont particulieres à chaque eſpece d'animal, ſur-tout les Poils des endroits où la peau eſt la plus mince, la moins expoſée à l'air, & la plus garnie de longs Poils.

POINCILLADE, *Poinciana*, eſt un arbriſſeau qui croît naturellement en pluſieurs lieux de l'Amérique, & que l'on cultive en Europe dans pluſieurs jardins : il croît à la hauteur de ſept pieds, ſon écorce eſt unie & purpurine; ſes feuilles ſont oblongues, rouges, ayant chacune en haut une épine crochue en façon d'hameçon. Ses fleurs ſont d'une ſi grande beauté, qu'on les a nommées *Fleurs de Paon*; elles ſont rangées juſqu'à cinquante en épi aux ſommets des branches, d'une couleur rouge nuancée, reſplendiſſantes & diſpoſées en rond: il leur ſuccede une ſilique, dure, brunâtre en dehors, blanchâtre en dedans, qui contient des ſemences rougeâtres, placées chacune dans une petite foſſe: ſon bois eſt une ſorte de Breſillet propre à teindre.

POINTES ou DARDS D'OURSIN : indépendamment des piquans ordinaires pétrifiés ou non foſſiles de ce coquillage multivalve, quelques Naturaliſtes comprennent ſous ce nom, les *Pierres de Judée* & les *Belemnites*. Voyez *ces mots*.

POIREAU ou PORREAU, *Porrum*, eſt une plante potagere, fort commune par tout & d'un grand uſage dans les alimens; ſa racine eſt longue de quatre à cinq doigts, groſſe d'un à deux pouces, ronde, compoſée de pluſieurs tuniques, blanches, liſſes, luiſantes, jointes les unes aux autres, garnie en deſſous de pluſieurs fibres, d'un goût plus doux que celui de l'oignon, croiſſant, s'élevant, ſe développant & devenant des feuilles longues d'un pied, aſſez larges, tantôt plattes & tantôt

Digitized by Google

pliées en goutiere, de couleur verte pâle. Il s'éleve d'entre elles une tige haute de quatre pieds ou environ, groſſe d'un doigt, ſolide, remplie de ſuc, portant à ſon ſommet un gros bouquet de petites fleurs blanches tirant ſur le purpurin, compoſées chacune de ſix feuilles diſpoſées en lys; à ces fleurs ſuccedent des fruits triangulaires, noirs, diviſés intérieurement en trois loges remplies de ſemences oblongues.

Toute cette plante a une légere odeur d'oignon, elle fleurit en Juillet, & ſa graine eſt mûre en Août, & peut ſe conſerver pendant trois ans. Le Poireau demande une terre graſſe & fumée : c'eſt un aliment un peu difficile à digérer, gluant & venteux; mais il provoque l'urine, les regles, l'humeur ſéminale & même la fécondité; le ſuc de poireau eſt excellent pour appaiſer les bruiſſemens d'oreilles, étant introduit dedans: en ſubſtance il excite la ſuppuration, & eſt très propre pour guérir la brûlure, & l'ulcere cauſé par la morſure des ſerpens.

POIRÉ DE TERRE ou TOPINAMBOUR. *Voyez* BATATTE.

POIRÉE BLANCHE ET ROUGE. *Voyez* BETTE.

POIRIER, *Pyrus*. Le Poirier eſt un arbre connu de tout le monde : on en diſtingue en général deux eſpeces, l'une domeſtique ou cultivée, l'autre ſauvage.

Les Poiriers ont des fleurs en roſe, garnies d'une vingtaine d'étamines, au milieu deſquelles eſt un piſtile, compoſé d'un embrion & de cinq ſtiles. Cet embrion devient un fruit charnu, ſucculent, de forme, de couleur & de ſaveur différentes ſuivant l'eſpece. Les feuilles des Poiriers ſont liſſes, peu ou point dentelées ſur les bords, entieres, ſupportées par des queues aſſez longues & placées alternativement ſur les branches.

On trouve dans les forêts beaucoup de poiriers ſauvages, qui ont levé de ſemences, & que l'on arrache pour en garnir les pépinieres : on ſe procure auſſi beaucoup de ſauvageons, en répandant ſur la terre le marc qu'on retire des preſſoirs. Les ſauvageons fourniſſent des ſujets, ſur leſquels on greffe les eſpeces qu'on veut multiplier pour la table, ou pour faire le cidre poiré. Les Poiriers greffés ſur les ſauvageons ne donnent guere du fruit, que lorſqu'ils ſont en plein vent, & beaucoup plus

plus tard que ceux qui ſont greffés ſur coignaſſier, parceque ces derniers arbres pouſſent moins en bois que les autres, la greffe réuſſit auſſi ſur le nefflier & ſur l'épine.

On eſt enchanté lorſqu'on voit cette diverſité de poires, de ſaveur différente, & plus agréables les unes que les autres, qui ſe ſuccedent pour orner nos tables. L'énumération de toutes les poires ſeroit ici trop longue : nous donnerons ſeulement un tableau des plus eſtimées par des qualités particulieres.

Le *Petit Muſcat* ou la Poire muſcate, eſt la plus hative & la premiere de l'été ; elle a une odeur de muſc très agréable, elle eſt mûre à la fin de Juin : on doit la mettre en eſpalier.

Le Bon Chrétien d'été eſt très ſucré, & eſt excellent dans les terres chaudes. Il y a pluſieurs autres ſortes de poires d'été, dont on fait cas : telles que la blanquette, le muſcat-robert, la bergamote d'été, la fondante muſquée, l'épine d'été. Comme ces poires ſe paſſent trop vite, & qu'elles viennent dans la ſaiſon d'abondance, on n'en plante pas beaucoup dans les jardins, & l'on s'attache préférablement aux poires d'automne, & encore plus à celles qui durent davantage.

La *Poire de Rouſſelet* eſt des plus eſtimées, par ſon eau parfumée, mais d'un parfum qui ne ſe trouve qu'en elle : elle eſt mûre à la fin d'Août. Elle devient groſſe en eſpalier, mais elle y perd de ſon parfum. Son unique défaut eſt d'être ſujette à mollir ; c'eſt cette eſpece de poire qu'on ſait préparer & ſécher aux environs de Reims & de Tours, & dont on fait commerce ſous le nom de *Poires tapées*.

La *Bergamote d'automne* a la chair tendre, une eau douce & ſucrée : elle paroît à la fin d'Octobre ; il y a des différences fondées ſur la couleur. La Bergamote Suiſſe ſe fait reconnoître par ſes bigarures.

Les *Beurés* ſont les poires par excellence ; aucune poire ne lui eſt comparable en bonté, elle ſurpaſſe toutes les autres par l'abondance de ſon eau, par la fineſſe & la délicateſſe de ſa chair qui eſt fondante, & enfin par l'excellence de ſa ſaveur. Elle a de plus l'avantage de char-

Digitized by Google

mer ſa vue, tant par ſa groſſeur & par la beauté de ſa figure, que par ſon coloris. Enfin elle eſt extrêmement fertile, & charge les arbres preſque juſqu'à rompre leurs branches.

Le *Doyenné* eſt d'une belle couleur : cette poire eſt fondante, mais elle n'a qu'un inſtant pour être mangée, en de çà ou en de-là, elle n'a plus de qualité.

La Poire de *Meſſire-Jean* eſt caſſante, elle a un goût ſucré : ce fruit eſt propre à faire d'excellent raiſiné.

La *Virgouleuſe* eſt une excellente poire, lorſqu'on la prend à propos ; elle a alors la chair fondante, une eau douce & ſucrée, un goût fin & relevé. Les arbres qui produiſent ce fruit, pouſſent vigoureuſement.

La *Poire de S. Germain* a la chair fort tendre, un grand goût, & beaucoup d'eau ; ſon fruit eſt gros & long, elle a la queue courte.

La *Poire de Bon Chrétien d'hiver* eſt un des fruits les plus beaux par ſa groſſeur, par ſa forme longue & pyramidale, & particuliérement par ſon coloris incarnat, lorſqu'elle eſt à une belle expoſition. Quand elle eſt mûre, elle eſt très excellente crue, & fait l'ornement des deſſerts. Ce fruit a auſſi l'avantage de faire la meilleure compote de toutes les poires : il dure juſqu'aux nouveautés du printems.

Préparation des Poires pour les conſerver long-tems ſéchées.

Cette méthode qui eſt différente de celle que nous avons décrite au mot FRUITS, conſiſte à cueillir les poires d'hiver un peu avant leur maturité. Il faut choiſir pour cela un beau jour & leur conſerver leur queue : on les fait cuire dans un chaudron d'eau bouillante, juſqu'à ce qu'elles molliſſent un peu ; enſuite on les met ſur des claies pour les faire égouter, puis on les pelle & on les range ſur des plats la queue en haut ; elles jettent alors une eſpece de ſyrop qu'on met à part : on arrange de nouveau & dans la même poſition ces poires ſur une claie, & on les porte ainſi dans un four dont on vient de retirer le pain, ou chauffé à un dégré à-peu près ſem-

Digitized by Google

blable : on les y laisse pendant douze heures : on les retire pour les tremper dans le syrop que l'on a édulcoré avec du sucre, & quelquefois on y joint un peu de canelle ou de girofle avec de l'eau-de vie : on expose de nouveau ces poires en huites de syrop dans le four, qui doit être un peu moins chaud que la premiere fois : on réitere l'opération trois fois de suite, c'est-à-dire, qu'il faut deux couches de vernis de syrop & trois cuites : on les laisse dans le four à la troisieme cuisson, assez longtems pour qu'elles se sèchent suffisamment, ce qu'on connoît lorsqu'elles ont une couleur de caffé clair, & que la chair en est ferme & transparente ; enfin lorsqu'elles sont bien réfroidies, on les enferme dans des boîtes de sapin garnies de papier blanc, & on les conserve dans un lieu très sec. (*Journal Œconomique*, 1758).

Les especes de Poiriers à fleur double, font un bel effet dans les bosquets printaniers. Dans les pays où les vignes ne réussissent pas, on fait une boisson qu'on nomme *Poiré*, en exprimant le suc des poires, ainsi que l'on fait celui des pommes pour le cidre. Le Poiré nouveau est fort agréable, il ressemble à du vin blanc, mais il ne se conserve pas aussi long-tems que le cidre. Cependant on en tire une bonne eau-de-vie, & particulierement de la lie qui se trouve au fonds des tonneaux. Le marc des poires qu'on retire des pressoirs, peut, après avoir été desséché, servir à faire des mottes à brûler ; le marc des pommes n'est point propre à cet usage. Il est avantageux qu'il se trouve quelque poirier sauvageon dans les forêts, parceque les bêtes fauves se nourrissent de leur fruit. Les Paysans voisins des forêts ramassent ce fruit pour la nourriture de leurs porcs, ou pour en faire de la boisson dans les années où le vin est trop rare.

L'on ne doit jamais manger de Poires avant leur maturité, parcequ'elles sont d'un mauvais suc, & nuisent singuliérement. En général on corrige la qualité venteuse des Poires par la coction ; alors elles se digerent plus facilement, & deviennent plus salutaires.

Le bois de Poirier sauvage est pesant, fort plein, d'une couleur rougeâtre ; son grain est très fin ; il prend très bien la teinture noire, & alors il ressemble si fort à l'ébene, qu'on a de la peine à les distinguer l'un de l'au-

tre. Ces qualités le font rechercher par les Ebenistes, les Menuisiers & les Tourneurs. Après le Buis & le Cormier, c'est le meilleur bois que puissent employer les Graveurs en taille de bois; mais il est un peu sujet à se tourmenter. Le syrop de Poires sauvages est ordonné pour arrêter les diarrhées.

POIRIER BERGAMOTE: *Voyez* à l'article CITRON.

POIRIER DES INDES: *Voyez* GUAYAVIER.

POIRIER PIQUANT ou POMMES DE RAQUETTES. C'est une espece d'*Opuntia* qu'on emploie à la Guyane pour faire des haies vives: Voyez *Opuntia*.

POIRIER SAUVAGE DE CAYENNE, ou BOIS DE SAVANNE. *Ficus folio citrei acutiore, fructu viridi.* C'est le *Couma* des Indiens. Barrere dit que c'est un Figuier à feuilles de Citronnier, dont le fruit, qui est verd, s'appelle dans le Pays Poire sauvage. En effet, par sa feve laiteuse, & la figure de son fruit, il ressemble plus à un Figuier qu'à un Poirier: il croît dans les Savannes, & dans les bois de la Guyane; la tige est haute & rameuse. Si on entaille l'arbre, il en sort une liqueur jaunâtre dont on frotte les dartres rouges pour les guérir: le fruit a assez l'air d'une Nêfle; il en differe par la queue; il a aussi plus de suc & moins de graines. Les graines de ce fruit sont velues, & de la forme d'une petite lentille. M. Fresneau dit que ce fruit se mange; qu'il est passablement bon, & qu'il produit le même effet que la Nêfle: les quadrupedes en sont friands: *voyez* la figure de sa feuille, de son fruit & de ses graines: *Mém. de l'Acad. p.* 332, *pl.* 19, *fig.* 4 & 5.

POIS, *Pisum*. Il y a un très grand nombre d'especes de Pois, & peut être encore plus de variété. Mais nous ne parlerons ici que des especes que l'on cultive, préférablement aux autres, à cause de leur qualité, de leur hativité, de leur bonté, ou du grand produit dont elles sont. Nous dirons aussi un mot de celles que l'on cultive pour les bestiaux.

Les Pois sont presque autant cultivés que le Bled: il y a des champs entiers couverts de ce légume. Le Pois, de toutes les especes, est en général conformé à peu près de la même maniere: sa tige est unique, lisse, creuse, s'élevant plus ou moins, suivant l'espece; ses feuilles

Digitized by Google

ſont d'un verd bleuatre ; elles forment d'abord deux eſpeces d'oreilles annexées à la tige ; entre ces feuilles ſort une côte qui ſoutient pluſieurs feuilles ; ces côtes ſont terminées par des vrilles qui ſervent à la plante pour ſe ſoutenir : des aiſſelles de ces mêmes oreilles, ſortent des fleurs compoſées de quatre fleurons inégaux, dont la couleur eſt blanche ou rouge, ſuivant l'eſpece ; chaque bouquet eſt compoſé ordinairement de deux fleurs ; & dans la longueur de la tige, il s'en trouve juſqu'à ſix ou huit : Aux fleurs ſuccede la coſſe qui renferme les Pois, & qui eſt plus ou moins allongée, ou un peu variée dans ſa forme, ſuivant l'eſpece.

Le Pois eſt un grain qui, quoique robuſte en apparence, ne demande pas à être mis indifféremment dans toutes ſortes de terres. Certaine eſpece demande une terre légere ; une autre la veut un peu graſſe ; & telle autre s'accommode mieux d'une terre qui tient le milieu. Ainſi chacun doit obſerver l'eſpece de pois qui ſe plaît le mieux dans ſon terrein. En général toutes les eſpeces de Pois s'accordent à ne vouloir occuper la même terre que de loin en loin ; car ce légume eſt plus vorace, qu'aucun autre, des ſucs naturels de la terre. Il vient à merveille dans les terres neuves ; mais le fumier qui aide à faire fructifier les autres légumes, lorſque la terre ſe trouve fatiguée, lui eſt nuiſible, bien loin de lui être avantageux. Lorſqu'on s'obſtine à mettre des Pois pluſieurs années de ſuite dans le même endroit, on les voit jaunir auſſitôt qu'ils levent, & ne rien rendre du tout.

Le Pois le plus hâtif, celui que les Jardiniers ſe font une gloire à l'envi de préſenter à leurs Maîtres, & que cultivent ceux qui les vendent chérement dans la primeur, eſt le Pois Michaux (c'eſt le nom du premier Cultivateur qui a obtenu cette eſpece). Ce Pois eſt blanc, rond, fort tendre, & ſucré quand il eſt mangé en verd ; mais d'un médiocre rapport : la terre douce lui convient le mieux ; il ſe ſoutient même très bien dans les ſables les plus arides : dans les terres froides, il ne fait que languir, & ſouvent il y périt. On ſeme ce Pois dès le mois de Décembre ; on lui ménage un bon abri ; on le cultive avec ſoin ; & on voit des Créſus payer de ces Pois, dans

le tems de la nouveauté, cent, & cent cinquante livres le liron. On peut semer de cette espece de Pois dans tous les mois de l'année, pour en jouir long tems. On doit observer, lorsqu'on seme ces Pois, de ne pas mettre de suite plusieurs planches, parcequ'elles se portent réciproquement trop d'ombrage, & que la fleur est sujette à couler dans le bas. La semence de Pois est bonne pendant deux ans: à la troisieme année il n'en leve qu'une partie.

Il y a plusieurs autres especes de Pois, qui ont chacun leur qualité, tels que le Pois Lorrain, qui est gros, sucré, & qui se plaît dans un terrein sec: le Pois Suisse, ou la grosse cosse hâtive; c'est un de ceux qui font le plus de profit, parcequ'il fructifie beaucoup; il demande une bonne terre: le Pois quarré blanc, en faveur duquel on est prévenu, avec raison; il est tendre & moëlleux, plus nourri, d'un goût plus sucré qu'aucun autre. L'espece qu'on nomme *Cul-noir*, parceque le germe en est noir, est bonne pour être conservée en sec. Le Pois sans parchemin a un goût sucré & fin; il fait plus de profit qu'aucun autre; il se mange avec la cosse, comme les Haricots verds. Il y en a plusieurs de cette espece.

On peut faire sécher des Pois cueillis en verd, de la même maniere qu'on fait les Haricots: ils sont bien meilleurs que ceux qui sont conservés secs.

Le Pois chiche, ou Pois béeu, *cicer*, est de la grosseur du Pois commun, & a une figure approchant de celle de la tête d'un Bélier. Sa couleur est rouge, ou rousse, ou noire; on s'en sert en Médecine, comme du Pois lupin. Il y a des Pays où les Caffetiers mélagent du Pois chiche d'Espagne avec leur Caffé pur, pour y gagner davantage. Ce Pois est, de tous les grains légumineux, celui dont le goût approche davantage du Caffé.

Le Pois lupin n'est cultivé que pour la Médecine, & ne réussit que dans les Pays Méridionaux. La farine de lupin est résolutive, & entre dans les cataplasmes émolliens: sa décoction est apéritive. Le grain de ce Pois est merveilleux pour engraisser les Bœufs: on s'en sert dans certains pays pour faire de la poudre à poudrer; *voy.* LUPIN.

Il y a une espece de Pois très menus, qui sont d'un blanc tirant un peu sur le gris, ce qui les fait nommer

Digitized by Google

par quelques-uns *Pois gris*. On les nomme auſſi Pois de Brebis. On cultive ces eſpeces de Pois pour la nourriture des beſtiaux.

En général les Pois ſont émolliens, & un peu laxatifs: ils fourniſſent une nourriture un peu groſſiere, ils ſont un peu venteux, mais ils appaiſent la toux, & adouciſſent les acretés de la poitrine. Les Pois mangés avec leur gouſſe ſont plus nuiſibles que les ſimples graines; c'eſt ce que l'Ecole de Salerne exprime par ce diſtique;

Sunt inflativa cum pellibus, atque nociva;
Pellibus ablatis, ſunt bona piſa ſatis.

Rai aſſure que les Pois verds, mangés tout cruds par ceux qui ont contracté le ſcorbut par l'uſage de la viande & du poiſſon ſalé dans les navigations, leur ſont convenables.

POIS D'ANGOLE ou POIS DE CONGO: Arbriſſeau tranſplanté de l'Afrique en Guyane où on le cultive. Son fruit eſt bon à manger dans une diſette de mil: il ſert à nourrir la volaille, & ſur-tout les Pigeons.

POIS DE MERVEILLE, *Cor-indum*: Plante originaire des Indes, & que l'on cultive aujourd'hui dans nos jardins: ſes tiges ſont menues & hautes de trois à quatre pieds, ſans poil, cannelées, foibles; ſes feuilles ſont vertes, & reſſemblent un peu à celles de l'Ache; ſes fleurs ſont compoſées de huit feuilles blanches, quatre grandes, & quatre petites, diſpoſées en croix; il leur ſuccede des fruits en veſſies à trois coins, diviſées chacune en trois loges qui renferment des ſemences ſemblables à de petits Pois, en partie noires, en partie blanches, & marquées ordinairement d'un cœur: ces fruits ſont eſtimés très cordiaux.

POIS NUD ou ŒIL DE CHAT: *Voyez* POIS DE TERRE.

POIS POUILLEUX ou POIS A GRATTER, *Macuna*. C'eſt une eſpece de Haricot de l'Amérique, très ſarmenteux, grimpant, & s'attachant juſqu'aux rameaux des arbres les plus élevés: ſa tige eſt groſſe, tenace, fort pliante; ſes feuilles reſſemblent aſſez à celles de nos Haricots; elles ſont un peu lanugineuſes: ſes fleurs naiſ-

Digitized by Google

ſent en haut, compoſées chacune de cinq feuilles jaunes, qui ont la figure des fleurs de Pois : à ces fleurs ſuccedent des gouſſes longues d'un doigt, ridées, rouſſes au commencement, noirciſſant par la maturité, chargées de petits poils fort déliés & legers, mais pointus & très pénétrans, qui s'attachent facilement à la peau, pour peu qu'on les touche, & y cauſent une démangeaiſon cuiſante, d'autant plus incommode, que plus on grate la partie, plus ce poil la pénetre, & plus la démangeaiſon eſt forte. De mauvais plaiſans mettent quelquefois de ce duvet dans le lit des nouveaux mariés, pour les empêcher de dormir.

Le dedans de la gouſſe de cette Plante eſt blanc & luiſant; elle contient deux ou trois ſemences aſſez groſſes, rondes, applaties, couvertes d'une écorce mince, cependant dure, noire & luiſante: il y a peu d'Indiens qui en mangent; mais ils ſe ſervent des feuilles de cette plante pour teindre en noir, & de ſa racine coupée par morceaux pour compoſer un remede ſtomachique.

POIS QUENIQUE : *Voyez* POIS DE TERRE.

POIS DE SEPT ANS. Plante vivace que l'on cultive en Guyane, & qui dure l'eſpace de ſept ans : ſon fruit eſt bon à manger : ſa feuille pilée rend un jus qui eſt ſpécifique pour arrêter toute eſpece d'hémorrhagie; on lave la plaie avec ce ſuc, ſi l'on peut, ſinon on applique le marc deſſus. *Maiſ. Ruſt. de Cay.*

POIS SAUVAGE ou POIS NUD : *Voyez* POIS DE TERRE.

POIS SUCRÉ DE LA GUYANE : *Bayroua.* C'eſt un arbre fort grand. Barrere en cite quatre eſpeces ou variétés. Sa fleur eſt jaune; il porte pour fruit des coſſes fort longues & étroites, remplies de Pois, autour deſquels eſt une chair fort blanche, & d'un goût doucereux & aigrelet, quoique ſucré. Ce Pois ſert à rafraîchir les Voyageurs dans les bois. *Maiſ. Ruſt. de Cay.*

POIS DE TERRE, ou POIS NUD, ou ŒIL DE CHAT : *Bonduc.* C'eſt un fruit légumineux de l'Inde, gros comme une Aveline, arrondi, dur comme de la corne, poli, luiſant, & de couleur cendrée; il naît dans une gouſſe groſſe comme le pouce, rougeâtre, garnie d'épines en dehors, mais liſſe en dedans; chaque gouſſe

Digitized by Google

contient deux Pois; chaque fruit renferme une amande groſſe comme celle d'une noiſette, blanchâtre, huileuſe, d'un goût peu agréable; quand le fruit eſt bien deſſéché, & qu'on l'agite, cette amande remue & raiſonne, ce qui fait une ſorte d'amuſement pour les enfans du Pays: la gouſſe eſt attachée par une queue ligneuſe, rougeâtre, & groſſe comme une plume à écrire, à un arbriſſeau de moyenne grandeur, que Gaſpard Bauhin appelle *Arbor exotica ſpinoſa foliis lentiſci*. Cet arbre croît partout aux Indes: les Habitans font cuire ſon fruit en verd, & le mangent; il a un goût aſtringent. Quelques-uns l'appellent Pois quenique, ou Pois ſauvage.

POISSON, *Piſcis*, eſt un animal ſanguin aquatique qui vit continuellement dans l'eau, & n'en ſort jamais, volontairement, qui n'a point de pieds, mais des nageoires, couvert d'écailles, ou d'une peau unie, & ſans poil, qui reſpire ou par les poulmons, ou par les ouies, & qui n'a qu'un ventricule.

On peut conſidérer les poiſſons ſous une multitude de points de vue, tous plus intéreſſans les uns que les autres; ſoit que l'on enviſage la variété immenſe des *Poiſſons de mer* & *d'eau douce*, ſoit qu'on examine leur organiſation, les alimens ſi variés pour le goût qu'ils nous procurent, & l'utilité infinie dont pluſieurs ſont pour les uſages de la vie: nous tâcherons de préſenter ici un léger tableau de tous ces objets ſi curieux & ſi utiles.

Les eaux des fleuves, des rivieres, des lacs & des étangs, ſont remplies d'une multitude de poiſſons, qui varient tous pour la forme, pour la couleur, pour le goût. Le baſſin immenſe des mers en contient d'autres en nombres innombrables, & variés à l'infini: les uns ſont monſtrueux en groſſeur, vivipares, & s'accouplent, tels que les *Plagiures* ou *Cetacées*: on retire un très grand produit de leur pêche, *voyez* les mots *Baleine*, *Cachalot*, &c. ce genre de poiſſons a la queue toujours dans une poſition horiſontale: les autres ſont cartilagineux, tels que l'*Æthiocole*, dont les arts tirent un grand avantage; leurs cartilages leur ſervent d'oſſemens: d'autres ſont épineux, c'eſt-à-dire, ont les nageoires garnies d'aiguillons, & la queue toujours verticale; ces derniers

Digitized by Google

ſont les *Poiſſons*, *proprement dits*, dont l'organiſation reſſemble beaucoup à celle des *Poiſſons d'eau douce.*

On voit déja que la diſtinction des poiſſons ſe doit tirer ſur-tout des marques eſſentielles & des parties & actions principales qui ſont communes à toutes les eſpeces de chaque genre, & propres à chacune en particulier : c'eſt pourquoi on doit conſiderer ſi le poiſſon a des écailles, ſa hauteur perpendiculaire, ſa largeur ; les nageoires, leur nombre & leur figure ; la forme de la queue, la ligne laterale qui va tout le long des côtes ; les dents, les opercules des ouies, la figure du poiſſon, ſa couleur ; s'il eſt d'eau douce ou de mer, vivipare ou ovipare, &c.

On voit avec étonnement & admiration, que des poiſſons de mer qui ſe nourriſſent d'une eau dont le goût nous paroît inſupportable, qui eſt chargée de ſels ſi inhérents que les filtrations ne peuvent l'en dépouiller, ont cependant une chair délicieuſe, & que bien de gens préferent aux volailles les plus exquiſes.

Structure & organiſation des Poiſſons.

Lorſque l'on conſidere un poiſſon, on eſt d'abord arrêté par ſa forme extérieure : on remarque ſes nageoires & ſa queue, à l'aide deſquelles il exécute tous les mouvemens qui lui ſont néceſſaires : on le voit s'élever, s'abaiſſer, agiter ſes ouies d'un mouvement continuel : tout le jeu de cette méchanique pique la curioſité.

On obſerve d'abord que le poiſſon eſt recouvert d'écailles artiſtement arrangées ; leur uſage eſt de garantir le poiſſon, & de lui conſerver toute la flexibilité de ſon corps. Tous les poiſſons, plus encore ceux de la mer que ceux des rivieres, ſont enveloppés d'un enduit gras & huileux, qui les rend d'une ſoupleſſe infinie, & avec cela très propres à paſſer par les lieux les plus étroits. Cet enduit ſe renouvelle à chaque inſtant, & il eſt fourni par une infinité de petits vaiſſeaux excrétoires, qui viennent aboutir aux vuides preſque inſenſibles que les écailles laiſſent entr'elles. Il y a apparence que ces vaiſſeaux charient un ſuc qui leur eſt particulier, & qui ſert non-ſeulement à nourrir & à accroître les écailles, mais encore à les teindre de diverſes couleurs, quelques-unes ſi

Digitized by Google

brillantes que l'Art le plus recherché auroit de la peine à les imiter. Cet enduit gras & huileux étant impénétrable à l'eau, eſt encore propre à défendre le ſang des poiſſons du froid de ce fluide, & à redoubler leur chaleur naturelle par le renvoi des exhalaiſons du corps; ce qui devient tout-à-fait néceſſaire dans l'Océan Septentrional, où le froid n'épargneroit aucun poiſſon.

Le poiſſon pouvoit-il avoir une robe qui fût à la fois plus légere & plus impénétrable? La figure des poiſſons étant toujours un peu aiguiſée par la tête, les rend propres à traverſer un liquide; la *queue* par ſon impulſion alternative de droite & de gauche, fait avancer le poiſſon en ligne droite; les *nageoires* qui ſont ſous le ventre du poiſſon ſervent auſſi un peu à repouſſer l'eau pour faire aller le corps & l'arrêter enſuite, quand le poiſſon les étend ſans les remuer. Mais leur principale fonction eſt de diriger les mouvemens du corps en les tenant en équilibre; en ſorte que ſi le poiſſon joue des nageoires qui ſont à droite, & qu'il couche ſur ſon corps celles qui ſont à gauche, tout le mouvement eſt auſſi-tôt déterminé vers la gauche; de même qu'un bateau à deux rames, ſi on ceſſe d'en faire jouer une, tournera toujours du côté où la rame n'eſt plus appuyée contre l'eau. Otez les nageoires aux poiſſons, le dos qui eſt plus peſant que le ventre, n'étant plus tenu en équilibre, tombe ſur un côté, ou deſcend même deſſous, comme il arrive aux poiſſons morts qui viennent ſur l'eau les nageoires en haut.

On voit le poiſſon monter, deſcendre, ſe tenir dans les eaux à une hauteur quelconque; c'eſt à l'aide d'une *veſſie d'air* qui eſt dans ſon corps, qu'il exécute tous ces mouvemens: ſuivant qu'il enfle ou qu'il reſſerre cette veſſie, il s'éleve ou il deſcend, parceque ſon corps devient plus gros ou plus petit, ſon poids reſtant toujours le même.

On peut penſer que les muſcles du poiſſon ſont les moyens ordinaires dont il ſe ſert pour reſſerrer ou élargir ſa veſſie. S'il les relâche, l'air ſe dilate par ſon reſſort naturel, & la veſſie s'enfle; s'il les reſſerre, l'air ſe comprime, & la veſſie devient plus petite. Il y a de grandes différences entre ces veſſies dans différens poiſ-

Digitized by Google

ſons ; car les unes ſont compoſées d'une ſeule cavité, comme celles de l'*Anguille*, des *Truites*, des *Brochets*, des *Merlans*, &c. ; dans d'autres la veſſie a deux cavités, comme dans le Barbeau, la Carpe, &c. ; d'autres l'ont à trois, comme la Tanche de mer, la Gavotte. Redi dit que le *Poiſſon doré* a cette veſſie d'air diviſée en quatre cavités. Pluſieurs eſpeces de poiſſons n'ont point ces veſſies d'air ; la Lamproie, l'Anchois, le Dauphin, la Torpille, la Rouſſette, le Goujon d'eau douce, &c. ſont de ce nombre, & alors ils exécutent ces mouvemens par des moyens différens : ils ont des poulmons qui peuvent ſe gonfler d'air, & ſe mettre en équilibre avec l'eau ; telle eſt la Grenouille : dans les *animaux amphibies*, la retraction & l'impulſion des pattes ſont miſes en uſage pour nager.

L'organiſation intérieure des poiſſons nous préſente des différences bien ſenſibles d'avec celle des animaux terreſtres. La ſituation, la conformation des poulmons, & leur commerce avec le cœur, ſont bien différens. L'illuſtre M. Duverney a donné une anatomie des plus exactes de la *Carpe*, dont la ſtructure peut ſe rapporter à celle du plus grand nombre des poiſſons ; & c'eſt d'après ces obſervations que nous parlerons. Le cœur de ces poiſſons n'a qu'une oreillette, mais d'une grande capacité : elle eſt appliquée au côté gauche ; il y a deux valvules à l'embouchure de l'oreillette dans le cœur, l'une deſſus & l'autre deſſous, attachées par tout le demi cercle qu'elles forment, & ouvertes du côté de la pointe du cœur ; ce qui fait que le ſang qui reflue par la contraction du cœur, les ſouleve, & les joint l'une à l'autre comme dans la Grenouille. Ce cœur eſt applati comme une chataigne de mer ; il s'emboëte par la baſe avec l'aorte. Les parois de ce cœur ſont fort épaiſſes à proportion de ſon volume, & ſes fibres d'une tiſſure fort compacte ; auſſi a-t-il beſoin d'une forte action pour la circulation.

Les *ouies* que l'on remarque dans les poiſſons, ſont leurs véritables poulmons, les organes de leur reſpiration ; car ils ont beſoin d'air pour vivre, & ils ſont conſtruits de maniere à pouvoir extraire de l'eau l'air néceſſaire à leur reſpiration. Les ouies des poiſſons ſont

Digitized by Google

des eſpeces de feuillets compoſés d'un rang de lames étroites, rangées & ſerrées l'une contre l'autre, qui forment comme autant de barbes ou franges ſemblables à celles d'une plume à écrire : ce ſont ces franges qu'on peut appeller proprement le poulmon des poiſſons. Ces ouies ſont recouvertes d'un couvercle qui s'éleve & qui s'abaiſſe, & qui en s'ouvrant donne paſſage à l'eau que l'animal a reſpiré : un nombre prodigieux de muſcles font mouvoir toutes ces parties.

L'aorte, qui dans les autres animaux porte le ſang du centre à la circonférence de tout le corps, ne parcourt de chemin dans ceux-ci que depuis le cœur juſqu'à l'extrémité des ouies, qui ſont les poulmons des poiſſons ; alors les veines du poulmon devenues arteres, font la fonction de l'aorte.

Le poiſſon avale l'eau continuellement par la bouche (c'eſt ſon inſpiration, & il la rejette par les ouies (c'eſt ſon expiration) : c'eſt dans ce paſſage que le ſang s'abreuve d'air. Le ſang qui ſort du cœur du poiſſon, ſe répand de telle maniere ſur toutes les lames dont les ouies ſont compoſées, qu'une très petite quantité de ſang ſe préſente à l'eau ſous une très grande ſuperficie, afin que par ce moyen chacune de ſes parties puiſſe facilement, & en moins de tems, être pénetrée par les petites particules d'air qui ſe dégagent de l'eau par l'extrême diviſion qu'elle ſouffre entre ces lames. C'eſt pour cela qu'il a fallu non-ſeulement que chaque feuille en eût un ſi grand nombre, mais auſſi que toutes leurs ſurfaces fuſſent couvertes des rameaux capillaires, traverſaux de l'aorte. C'eſt à-peu-près la même méchanique dans les poumons des autres animaux ; mais le nombre des vaiſſeaux dans les véſicules des poumons, n'approche pas du nombre de ceux des lames des ouies : auſſi eſt-il plus difficile de tirer l'air de l'eau, que de reſpirer l'air pur tel qu'il entre dans les poumons véſiculaires.

Quand on conſidere que le ſang des veines des ouies eſt d'un rouge plus vermeil que celui de l'aorte, on juge aiſément qu'il s'y eſt chargé de quelques particules d'air. On remarque dans les autres animaux la même différence entre le ſang de l'artere du poulmon, qui eſt toujours d'un rouge obſcur, & celui de la veine du poumon, qui eſt

Digitized by Google

toujours d'un rouge fort éclatant. Le ſang ainſi imprégné des particules d'air, & par là devenu vraiment artériel, entre dans les veines des ouies; & ces veines prenant dans les poiſſons la conſiſtance d'arteres, diſtribuent ce ſang à toutes les parties poſtérieures du corps; il eſt enſuite repris par les veines qui le portent au cœur.

Toutes les pieces qui ſervent à la reſpiration de la Carpe, & dont on peut faire, comme nous l'avons dit ci-deſſus, l'application aux autres poiſſons, montent à un nombre ſi ſurprenant qu'on ne ſera pas faché d'en voir ici le dénombrement.

Les pieces oſſeuſes ſont au nombre de quatre mille trois cens quatre-vingt ſix. Il y a ſoixante neuf muſcles; les arteres des ouies, outre leurs huit branches principales, jettent quatre mille trois cens vingt rameaux; & chaque rameau jette de chaque côté ſur le plat de chaque lame, une infinité d'arteres capillaires tranſverſales, dont le nombre paſſeroit de beaucoup tous ces nombres enſemble. Quelle fineſſe d'organiſation! Il y a autant de nerfs que d'arteres, les ramifications des premiers ſuivant exactement celle des autres. Les veines, ainſi que les arteres, outre leurs huit branches principales, jettent quatre mille trois cens vingt rameaux, qui ſont de ſimples tuyaux, & qui, à la différence des rameaux des arteres, ne jettent point de vaiſſeaux capillaires tranſverſaux.

Parmi les poiſſons, il y en a qui ont les mâchoires armées de dents; il s'en trouve même qui les ont munies de trois ou ſix rangs, tel que le Requin; d'autres n'ont point de dents enracinées dans les mâchoires, tels que la Tanche, la Carpe & le Barbeau; mais elles ſont ſituées dans la voûte charnue du palais, ou dans de petits os placés à l'entrée de l'œſophage; d'autres, telle que l'Aloſe, n'en ont point du tout, ni aux mâchoires, ni dans toute l'étendue du palais & des parties voiſines de l'entrée de l'œſophage, à moins qu'on ne veuille donner le nom de dents à certaines petites inégalités en forme de ſcie que l'œil voit à peine; mais que l'on ſent au tact à l'extrémité des lévres ſupérieures.

L'anus, que les Mariniers appellent *umbilic*, ou le fondement, a auſſi ſes ſingularités. Il ne paroît à l'ex-

Digitized by Google

térieur qu'une ſeule ouverture par où ſe déchargent les excrémens des boyaux ; mais cette ouverture en comprend encore deux autres, dont l'une donne paſſage aux œufs dans les femelles, & à la ſemence dans les mâles, & l'autre laiſſe paſſer l'urine de la veſſie ; de ſorte que voici trois conduits qui aboutiſſent dans cet endroit. Les œufs ſont diſpoſés dans deux capſules de chaque côté de l'abdomen, & ces conduits ſe réuniſſent en un ſeul canal qui ſe termine à la partie poſtérieure de l'anus. Le nombre des œufs que donnent les poiſſons, eſt prodigieux : on a calculé ceux que pouvoit donner une *Morue*, & on a trouvé pour total neuf millions trois cens quarante-quatre mille œufs. Quelle fécondité ! mais auſſi quelle deſtruction ! combien de ces œufs ſont dévorés, combien de petits poiſſons ſont détruits ! c'eſt ainſi que ſe conſerve la balance dans la production des êtres animés.

La *Laite*, que l'on nomme auſſi *Laitance*, eſt une partie compoſée de deux corps blancs très irreguliers : ce ſont les teſticules dans leſquels ſe filtre la ſemence ; ils ſont preſque auſſi longs que la cavité du bas ventre : le côté droit eſt quelquefois un peu plus gros que le gauche, parcequ'il commence un peu plus près du diaphragme : c'eſt cette ſemence que le mâle répand ſur les *œufs* à l'inſtant où la femelle les dépoſe dans l'eau, & c'eſt cette ſemence qui les féconde. *Voyez* au mot Œufs les différences qui ſe trouvent entre les *œufs des poiſſons* & les *œufs d'oiſeau*.

Quoiqu'il ne ſoit pas facile de découvrir l'organe de l'ouie des poiſſons, il eſt cependant démontré qu'ils entendent : la preuve en eſt que dans certains lieux on habitue les poiſſons à accourir au ſon d'une cloche pour venir prendre leur nourriture. Dans les poiſſons qui reſpirent, tels que la *Baleine*, le *Dauphin*, le *Veau marin*, il n'eſt point difficile de ſuivre la route du conduit auditif extérieur de ces animaux ; mais dans ceux qui n'ont point de poulmons ni d'oreilles, l'organe où reſide le ſens de l'ouie eſt plus difficile à découvrir. On eſt fort indéciſ ſi ces derniers n'entendent pas par le ſentiment du tact excité par l'agitation de l'air communiquée à l'eau.

Digitized by Google

Maniere dont les Poiſſons ſe mutiplient.

Lorſque les poiſſons veulent multiplier, on les voit s'attrouper dans les eaux, ſauter, & s'élever de toutes parts. Perſonne n'ignore, & c'eſt un fait conſtant, qu'il y a des animaux qui fécondent leurs femelles ſans un véritable accouplement, comme on le remarque dans les Poiſſons, dans les Mouches éphemeres, &c. Dans toutes les eſpeces de poiſſons (excepté les vivipares) dès que la femelle a dépoſé ſes œufs dans l'eau, le mâle ne fait que les arroſer de ſa laite pour les féconder, & l'eau ſert aux poiſſons de milieu, par où la vertu vivifiante de la liqueur ſeminale ſe communique aux œufs. Parmi les poiſſons de mer, les uns mettent bas leurs œufs tout près des rivages, où l'eau ſe trouve plus échauffée par les rayons du Soleil; ils y choiſiſſent un lieu commode où ces œufs puiſſent éclorre, & ſemblent le faire avec d'autant plus de prévoyance, que l'eau eſt plus douce & moins ſalée dans ces endroits, & qu'il s'y rencontre une grande quantité d'inſectes aquatiques, dont la plupart ſervent de pâture au frétin nouvellement éclos. C'eſt ainſi que les Saumons & pluſieurs autres poiſſons qui dépoſent leurs œufs, ſont obligés de remonter les fleuves dont l'eau n'eſt point infectée par la ſalure de la mer, mais au contraire purifiée par le mouvement. Il n'en eſt pas de même des poiſſons de haute mer, auxquels une trop longue diſtance interdit les rivages; mais ils font des œufs qui nagent ſur les flots, & qui éclоſent dans le varec ou *Algue marine*. Pour les *Poiſſons plagiures*, dits *cetacées*, qui ont le ſang chaud, ils ſont vivipares, s'accouplent & allaitent leurs petits.

A la Chine, qui eſt de toutes les Contrées celle qui offre la plus grande abondance de poiſſons, les rivieres, les lacs, les étangs, & les canaux même en ſont remplis. On y voit preſque tous les poiſſons d'Europe, qui fourmillent juſques dans les foſſés qu'on creuſe au milieu des champs pour conſerver l'eau qui ſert aux plantations de ris. Ces foſſés ſont remplis de frai ou d'œufs de poiſſons, dont les propriétaires des champs tirent un profit qui monte quelquefois au centuple de la dépenſe, en les vendant à la meſure aux Marchands

chands qui viennent avec un nombre ſurprenant de barques, ſur-tout ſur la riviere de Yang-tſe-Kyang. Vers le mois de Mai, les habitans du pays bouchent la riviere en pluſieurs endroits, dans l'eſpace de dix lieues, avec des claies & des nattes, afin d'arrêter le frai, qu'ils ſavent diſtinguer au premier coup d'œil, & dont ils rempliſſent des tonneaux en le mêlant avec de l'eau. On tranſporte ce *frai* en diverſes Provinces, & il y fait une branche de commerce, d'autant plus importante, que le peuple de la Chine ne ſe nourrit preſque uniquement que de Poiſſons. Le gros Poiſſon ſe conſerve, en ce pays, dans de la glace.

Durée de la vie des Poiſſons, leurs guerres & leurs marches.

Si les viciſſitudes de l'air, comme le prétend le Chancelier Baçon, ſont la principale cauſe de la deſtruction des êtres vivans; il eſt certain que les Poiſſons, étant de tous les animaux ceux qui y ſont le moins expoſés, doivent durer beaucoup plus que les autres; mais ce qui contribue encore à la longue durée de leur vie, c'eſt que leurs os ſont d'une ſubſtance plus molle que celle des autres animaux. Ils ne ſe durciſſent point, ils ne changent preſque pas avec l'âge. Leurs arrêtes s'allongent, groſſiſſent, & prennent de l'accroiſſement ſans prendre de ſolidité, du moins ſenſiblement. Une choſe qui concourt beaucoup à abréger la vie des poiſſons, c'eſt quand ils ſont obligés d'habiter ſous des glaces: il y en a même qui y périſſent faute d'air extérieur, tels que les *Cétacées*. Voy. *ce mot*. On a auſſi remarqué que des poiſſons qu'on touche avec les mains, ou qu'on tourmente trop dans les étangs, meurent. Ces animaux en général craignent le bruit des armes à feu, le tonnerre, les orages, la fumée de poix ou de goudron.

Les Poiſſons ſe livrent des guerres entre eux; les foibles deviennent la proie des forts. On en voit des bancs entiers, forcés de quitter, par une loi naturelle, les abîmes de l'Océan, où ils ſont en ſureté, pour approcher des rivages, où on leur tend des piéges: d'autres ne fuient pas le milieu des mers ſeulement pour éviter la

Digitized by Google

pourſuite des Cétacées ; mais ils ſe ſauvent vers les côtes, étant chaſſés par des troupes de Plongeons ou de Mauves, qui volent ſur la ſurface des eaux : c'eſt alors qu'ils viennent tomber dans les filets des Pêcheurs. D'autres, tels que les Morues & les Harengs, paſſent d'un promontoire à l'autre, & marchent comme des armées ; leur marche eſt réglée. Ces Poiſſons paroiſſent dans des tems marqués, le long de certaines côtes, attirés par une multitude innombrable de vers & de petits Poiſſons qui habitent ces endroits : *voyez*, *aux mots* MORUE & HARENG, *la déſcription détaillée de ces marches ſi curieuſes.*

Depuis les plus gros animaux qui vivent dans l'eau, juſqu'aux plus petits, tout eſt en action & en guerre ; ce n'eſt que ruſes, que fuites, que détours, que violences. On s'y entre-pille, on s'y entre mange ſans meſure : il y en a qui évitent, par la légéreté & la prévoyance, la force de leurs ennemis ; c'eſt ainſi que les eſpeces ſe conſervent toujours, & ne ſont pas détruites à cauſe de leur grande multiplication.

Empoiſſonnement des étangs.

Comme les Poiſſons multiplient beaucoup, & qu'ils trouvent abondamment dans les eaux de quoi ſe nourrir (car cet Element eſt toujours rempli d'une multitude d'inſectes), les étangs ſont d'un très bon rapport : mais on doit avoir ſoin, lorſqu'on les empoiſſonne, de n'y mettre que des Poiſſons qui y puiſſent vivre & multiplier. On doit donc avoir égard à la nature du terrein de l'étang : par exemple, la Carpe, la Tanche, l'Anguille, la Barbotte, & autres Poiſſons viſqueux, ſe plaiſent dans la bourbe & les eaux dormantes : la Truite, la Perche, la Loche, le Goujon dans l'eau vive & les pierrailles : le Brochet & le Barbeau, & même la Carpe ſe plaiſent dans les étangs ſablonneux ; le Poiſſon de ces derniers eſt eſtimé le meilleur. Dans un étang de huit arpens, qui eſt l'étendue qu'on donne à une Carpiere, on met environ cent Carpes mâles & femelles de dix à douze pouces, chacune deſquelles peut en jetter plus d'un millier. On doit prendre garde qu'aucun Brochet n'entre dans la Carpiere. On appelle *Alvin*, le petit poiſſon qui a

Digitized by Google

cinq pouces depuis le deſſous de l'œil juſqu'à la fourchette ; il n'eſt ordinairement de cette grandeur qu'après trois étés : c'eſt l'Alvin dont on ſe ſert pour empoiſſonner. On pêche les étangs de trois ans en trois ans, après qu'on les a alvinés.

On pratique ſur le bord de la mer, des eſpaces environnés de roſeaux & de cannes, ſur des canaux qui communiquent de la mer aux étangs, & dans le paſſage deſquels on prend le poiſſon ; c'eſt ce qu'on nomme *des Etangs ſalés*. La pêche des Poiſſons de mer, & de ceux d'eau douce, ſe fait d'une multitude de manieres différentes, ainſi qu'on le peut voir dans les livres Economiques, & même dans ce Dictionnaire.

Caſtration des Poiſſons ovipares.

Il eſt dit dans l'Hiſtoire de l'Académie, pour l'année 1742, qu'un nommé Samuel Tull, Marchand de Poiſſons, vint propoſer à M. Sloane, Préſident de la Société de Londres, de lui communiquer le ſecret de châtrer les Poiſſons, & de les engraiſſer par ce moyen. Il prétendoit que ce poiſſon ſurpaſſoit les autres en délicateſſe de goût, autant qu'une poularde ſurpaſſe un coq, & un bœuf-gras un taureau. La ſingularité du fait excita la curioſité du ſavant Naturaliſte : on fit venir huit Carruchens, eſpeces de petites Carpes, qu'on avoit apportées depuis peu de Hambourg en Angleterre. Samuel Tull fit l'opération de la caſtration, en ouvrant l'ovaire d'une de ces carpes, & en rempliſſant la plaie avec un morceau de chapeau noir. La carpe châtrée parut d'abord nager avec moins de facilité que les autres ; M. Sloane la croyoit vivante lorſqu'il écrivit ce fait à M. Geofroi, mais on ne nous en apprend pas davantage.

Cet effet de la caſtration des Poiſſons eſt aſſez vraiſemblable par ſon analogie avec ce qui arrive aux animaux terreſtres ; & M. Sloane penſe qu'une pareille découverte mérite d'être ſuivie, & peut être utile, ſoit pour rendre le poiſſon plus gras & plus délicat, ſoit pour en diminuer la multiplication dans les étangs & dans les viviers trop abondans en Fretin, par là peu favorable à ſon accroiſſement. A l'égard des petits Poiſſons vivi-

Digitized by Google

pares, Stenon a démontré dans les *Actes de Copenhague*, qu'ils prennent de la nourriture dans l'*oviductus* par la bouche & par les inteſtins, de même que les oiſeaux.

Obſervation ſur la Pêche des Poiſſons.

Une remarque importante, que nous ne devons pas omettre ici, c'eſt que dans les lieux où ſe fait la pêche de divers Poiſſons, tels que les Thons, les Harengs, les Sardines, &c. la mer s'engraiſſe pendant tout le tems que dure cette pêche, & file comme de l'huile; ſouvent même elle étincelle, ſur-tout quand on la frappe avec des rames, ou plutôt avec leur tranchant. Cette graiſſe ou huile qui ſurnage l'eau de la mer, ne ſe trouve point dans les rivieres où ſe fait la pêche immenſe des Saumons, &c.; l'eau n'eſt jamais troublée ni épaiſſie.

Utilités des Poiſſons pour la nourriture, & pour divers uſages de la vie.

La chair & le goût des divers Poiſſons, tant d'eau douce que de mer, ſont très variés. Le Poiſſon de mer eſt le meilleur de tous, parceque la ſalure de la mer en corrige l'humidité. Parmi les Poiſſons de mer, ceux qui habitent les ſables & les rochers ſont les plus ſains: on nomme ces derniers *Saxatiles*. On eſtime enſuite ceux qui habitent le fond de la mer; & on donne le dernier rang, à ceux qui vivent ſur les bords, parceque l'eau où ils ſont eſt moins pure. Il y a des Poiſſons de mer qui entrent dans les fleuves, & on remarque que lorſqu'ils ont habité dans l'eau douce quelque tems, ils en ſont beaucoup plus agréables au goût; mais il n'eſt pas bien décidé qu'ils en ſoient plus ſains. Entre les Poiſſons de riviere, les meilleurs ſont ceux qu'on pêche dans les rivieres rapides. Les Poiſſons qu'on prend dans les rivieres qui arroſent les grandes villes, ſont toujours moins bons au deſſous de ces villes, à cauſe des immondices qui les y attirent, & dont ils ſe nourriſſent. La maniere la plus ſaine d'apprêter le poiſſon pour les alimens, eſt de le faire frire, ſoit au beurre, ſoit à l'huile. En général la chair des Poiſſons eſt aſſez ſaine, mais elle

Digitized by Google

nourrit peu, ſe corrompt promptement, & eſt moins propre à fournir un bon ſuc ſubſtantiel, que la chair des animaux terreſtres. Le Poiſſon convient donc mieux à ceux qui abondent trop en ſuc nourricier, & qui font trop de chyle & de ſang. Il ſe trouve même des maladies où le Poiſſon peut convenir, dans les cas où les nourritures ſucculentes peuvent donner lieu à des inflammations.

Cette alternative de propriétés ne décide point la fameuſe queſtion ou diſpute qui s'eſt élevée, il y a quelques années : ſavoir, *S'il eſt plus Salubre d'être Ichtyophage, ou plus ſain d'être Sarcophage* ?

Il y a des Poiſſons dont la chair eſt vénimeuſe, telle eſt celle du Lion-marin, & de la plus grande partie des Poiſſons de la Nouvelle Providence, l'une des Iſles de Bahama.

Entre les Poiſſons dont la chair ne nous eſt pas agréable, il y en a qui ne ſont pas pour cela inutiles. Les Poiſſons du Nord, dont nous n'aimons pas le goût huileux, ſervent de nourriture à d'autres Peuples, aux beſoins deſquels ils ſont plus proportionnés. Il eſt à propos de remarquer, qu'au contraire des animaux terreſtres, qu'il faut nourrir avec ſoin pour les rendre meilleurs au goût, les Poiſſons ont beſoin de jeûner quelques jours, & d'être retenus en eau courante, pour devenir un mets plus agréable & plus flatteur : enfin, il n'y a pas juſqu'à leurs arrêtes, leurs barbes, leurs écailles, dont pluſieurs Nations ne ſachent tirer avantage. Il y a un Poiſſon dont les arrêtes ſont ſi fortes, que les Habitans de la Groënlande s'en ſervent au lieu d'aiguilles, pour coudre les peaux d'Ours dont ils font leurs coëffures & leurs habits, qu'ils aſſemblent avec des boyaux deſſéchés, en guiſe de fil. Les mêmes Peuples conſtruiſent la carcaſſe de leurs barques avec des os de Baleine, qu'ils revêtent de peaux de Veaux marins ou de Baleines. On retire des uns, une colle ; d'autres fourniſſent de l'huile en abondance ; ceux-ci donnent une eſpece d'ivoire, ainſi qu'on en peut voir un détail pluscirconſtancié, à l'article des Poiſſons qui fourniſſent ces matieres ; tels que la *Baleine*, le *Narhval*, l'*Ictiochole*, &c.

Quand les cadavres des Poiſſons morts ſont pouſſés vers le rivage, les Poiſſons voraces, tels que les Squales, les Lamproies, &c. y accourent en foule pour les manger; & ceux-ci, arrêtés ſouvent par le reflux de la mer dans des foſſés, ſervent eux mêmes de pâture aux bêtes de rapine qui habitent le long des rivages: par ce moyen l'air eſt purgé de l'infection des cadavres, &, comme le dit l'Auteur du Dictionnaire des Animaux, par une ſage économie de la Nature, pluſieurs animaux trouvent à ſe nourrir.

Poiſſons étrangers & curieux.

Au rapport du Pere Labat, les Iſles de l'Amérique fourniſſent beaucoup de Poiſſons. On remarque entre autres le *Poiſſon rouge*, ainſi nommé parceque ſa peau & ſes écailles ſont d'une couleur de feu aſſez vive: il a beaucoup de la figure de la Tanche, ſa chair eſt très blanche & très délicate: il eſt gras, ferme; ſes œufs ſont excellens. L'Auteur dit en avoir vu qui peſoient juſqu'à quarante livres, mais ceux-là ſont très rares.

Le Poiſſon d'or du Cap, a tiré ſon nom d'un cercle de cette couleur, qu'il a autour de l'œil; il a auſſi une raie d'or, qui s'étend de la tête à la queue. Sa longueur ordinaire eſt d'un pied & demi, & ſa peſanteur d'une livre. La couleur de ſa chair eſt un mélange de blanc & de rouge, & il eſt d'un goût délicat. On ne voit le Poiſſon d'or au Cap de Bonne-Eſpérance, que depuis le mois de Mai juſqu'au mois d'Août, qu'il paroît ſur les bancs.

Il y a une eſpece de petit Poiſſon Chinois, qu'on nomme PETIT POISSON D'OR OU D'ARGENT, en latin, *Cyprinus pinnâ ani duplici.* Ce petit Poiſſon eſt des plus jolis: nous en avons parlé ſous le nom de *Dorade Chinoiſe*, à la ſuite du mot Dorade, *Vol. II. pag. 226 & ſuivantes.*

Les Chinois ont auſſi de petits Poiſſons qui ſont blancs & noirs, avec des points d'or & d'argent. La grande beauté de ces Poiſſons, eſt cauſe que preſque dans la plus grande partie des Indes orientales on en nourrit chez les Princes & les Grands Seigneurs, qui ſe font un plaiſir de donner eux-mêmes à manger à ces petits Poiſſons;

Digitized by Google

au premier coup de ſifflet qu'ils donnent, on voit ces poiſſons accourir avec beaucoup de gaieté, de viteſſe, & ſe jouer d'une maniere amuſante. Ils fraient au mois de Mai.

Les Chinois donnent le nom de *Poiſſon-farine*, à un Poiſſon fort délicat & tout-à-fait blanc, qui ſe trouve dans leur mer en bancs ſi conſidérables, que d'un coup de filet on en prend quelquefois quatre quintaux. Le *Poiſſon-Coq* du Chili, a une eſpece de crête ſur le devant de la tête.

POISSON A BATON : *voyez au mot* MORUE.

POISSON ARMÉ. On voit cette eſpece de Poiſſon dans preſque tous les Cabinets des Curieux. Les Habitans des côtes des Indes occidentales, pêchent beaucoup de diverſes eſpeces de ces Poiſſons. Il y en a un qui eſt gros comme un Ballon, preſque tout rond, & n'ayant qu'un moignon de queue : il n'a point de tête, & a les yeux & la queue attachés au ventre. Au lieu de dents, il a deux petites pierres blanches, fort dures & larges d'un pouce, qui ſont comme deux petites meules, dont il ſe ſert pour briſer & caſſer les coquillages de mer, dont il ſe nourrit. Il eſt armé de petites pointes, groſſes & longues comme des fers d'aiguillettes, auſſi piquantes qu'une aiguille, & tuilées ; il les dreſſe, baiſſe & biaiſe comme il le veut. Lorſqu'il eſt pris à l'hameçon, & qu'on le tire ſur le rivage, on ne peut le prendre par aucune partie du corps, juſqu'à ce qu'il ſoit mort faute d'eau. Quoique ce Poiſſon ſoit quelquefois plus gros qu'un boiſſeau, ſa chair ne fournit pas plus à manger que celle d'un Maquereau médiocre : elle eſt blanche & ſemblable, pour le goût, à celle du Veau. On lui trouve dans le ventre, certaines bourſes remplies d'air ; on fait avec ces bourſes la colle la plus forte & la plus tenace qu'il ſoit poſſible. Il y a pluſieurs autres eſpeces de Poiſſons armés, qui different par la poſition & la ſituation de leurs pointes. Ce Poiſſon eſt le Cho-kia-yu des Chinois.

POISSON-COFFRE. On donne ce nom à un Poiſſon de l'Amérique, couvert, depuis la tête juſqu'à la queue, d'une écaille aſſez mince, ſéche & très dure, jointe au corps ſans qu'il y paroiſſe aucune diſtinction. Il eſt trian-

gulaire, & sa tête, qui est arquée, a la même figure : ses yeux sont gros. Il y en a deux especes principales ; l'une a deux épines qui lui sortent de son ventre plat, vers la région de l'anus ; l'autre, outre ces deux épines, en a deux semblables & horisontales au sommet de la tête : leur peau est tiquetée en maniere d'écailles, à compartimens réguliers.

POISSON-EMPEREUR : *voyez au mot* BALEINE *l'article* ESPADON.

POISSON-EPINADE : *voyez* EPINOCLE.

POISSON-EVENTAIL : *voyez* EVENTAIL.

POISSON-GOURMAND : *voyez* GIRELLA & DONZELLE.

POISSON DE JONAS, ou ANTHROPOPHAGE : *voyez au mot* REQUIN.

POISSON PUANT. Les Negres donnent ce nom à une pâte de petits Poissons pilés, qui leur sert toute l'année pour amorcer le gros Poisson, qu'ils prennent par ce moyen dans de longs paniers. Ils mangent aussi de ce Poisson gâté, qui est une espece de Melette ; c'est un de leurs mets les plus exquis.

POISSON DE ROCHER : *voyez au mot* MORUE.

POISSON DE ST. PIERRE : *voyez* DORÉE.

POISSON STERCORAIRE ou MERDEUX, *Piscis Stercorarius* : il ressemble, pour la figure du corps, au Spare. On l'a nommé ainsi, parcequ'il vient vivre autour des latrines, & qu'il se nourrit des ordures qui en sortent. Quelques uns, à cause de sa maniere de vivre, pensent qu'il n'est pas salutaire ; mais au contraire, Ray dit qu'il est d'un bon goût, soit roti, soit bouilli. Il est plat & large ; son ventre est bleu, marqué de taches larges : les nageoires du dos sont garnies de rayons épineux en devant, & de rayons mous par derriere.

POISSON VOLANT. On donne ce nom à l'Exocet, qui est le même que l'Adonis, & que quelques Naturalistes prennent pour le *Muge volant*. L'Hirondelle de mer, & le Milan, dit Faucon de mer, sont aussi des especes de Poissons volans : *voyez ces mots*.

Le Poisson volant, celui que l'on voit fort fréquemment dans les Cabinets des Curieux, est ordinairement de la taille du Hareng ; il est remarquable par des na-

Digitized by Google

geoires très larges & allongées, qui lui ſervent d'ailes pour voler. Quoique ce poiſſon puiſſe voler un peu dans les airs, & nager dans les eaux, il y a peu d'animal ſur terre ni ſur mer qui aient autant d'ennemis. Il ſe voit à chaque moment expoſé à être dévoré par les Goulus de mer, les Dauphins, & les autres Poiſſons. Si, voulant échapper à ſes ennemis marins, il veut ſe ſervir de ſes ailes, il eſt auſſi tôt aſſailli par les oiſeaux de proie. Il vole cependant fort vîte, mais ſon vol ne dure pas long tems, parcequ'il eſt obligé de ſe replonger dans l'eau, dès que ſes ailes ne ſont plus humectées; & les mouvemens violens qu'elles font, les ſéchent bientôt, & ſouvent en rentrant dans la mer, il tombe dans la gueule de quelque ennemi. Lorſqu'il pleut, il peut voler plus long-tems. Pour éviter les oiſeaux de proie, il ſaute ſur les vaiſſeaux, ou il ſe met ſur le côté, & dans cette attitude, il reſte long-tems, ſoutenu ſur ſes ailes.

Les Poiſſons volans vont toujours par bandes, & il en vole ſouvent hors de l'eau une centaine à la fois. Il y a pluſieurs eſpeces de Poiſſons volans, qui different par les ailes & par leur couleur, & point par leur grandeur. Les uns n'ont que deux ailes; d'autres en ont deux petites, couvertes d'une peau brune, & entrelacées de petites arrêtes: d'autres ont quatre ailes, longues, étroites, unies & ſans arrêtes. La chair de ces Poiſſons eſt excellente, & ſurpaſſe de beaucoup en délicateſſe celle du Hareng frais Ce n'eſt qu'entre les Tropiques, qu'on trouve les Poiſſons volans; on n'en trouve ni en deça ni au-delà.

POISSONS PÉTRIFIÉS, *Ichtyolites*: on trouve rarement ces animaux devenus foſſiles, entiérement conſervés ou en relief: on en rencontre plus communément les empreintes; ceux qui ſont écailleux ſont les moins mutilés. *Voyez* Scheuchzer, *in querel. Piſc. & Muſ. diluv.* On rencontre ſouvent des têtes, des ouies, des écailles, des nageoires, des queues, des arrêtes, des ſquelettes, des vertebres, des dents de cheval marin, de lamie, de dorade. *Voyez* GLOSSOPETRES & CRAPAUDINE. On trouve encore des crabes, des portions de lézards pétrifiées ou minéraliſées, & des os. *Voyez* TURQUOISE & YVOIRE FOSSILE.

Digitized by Google

POIVRE, *Piper*, nom que l'on donne aux fruits aromatiques de différentes eſpeces d'arbres, dont nous citerons les plus connus & les plus en uſage.

Le POIVRE BLANC, *Piper album*, eſt en petites grappes. Les fruits du poivre blanc ſont plus petits que ceux du poivrier noir. M. Geofroi, *Mat. Medic.* dit que le poivre blanc du commerce ne differe du noir, que par la couleur griſe ou blanchâtre, & qu'il n'eſt autre choſe que le poivre noir, dont on a ôté l'écorce avant de le faire ſécher de la maniere que nous dirons au mot POIVRE NOIR. On prétend que les arbriſſeaux qui donnent ces deux poivres, ne different pas plus l'un de l'autre, que deux ſeps de vigne qui produiſent, l'un du raiſin blanc, & l'autre du raiſin noir: on dit cependant que les plantes qui portent le poivre blanc, ſont plus rares & ne naiſſent qu'en petite quantité dans quelques endroits du Malabar & de Malaca. Pomet, dans ſon Hiſtoire des Drogues, avance que les habitans du pays les plantent aux pieds des Areca & des Cocos, &c. que les fruits du poivrier blanc ſont diſpoſés en petites grappes, ronds, verts au commencement & griſâtres étant mûrs. Flacourt qui étoit Gouverneur de Madagaſcar, rapporte que le poivre blanc s'appelle dans ces contrées *Lalé vitſic*, & qu'il y en avoit une ſi grande quantité dans les bois de ce pays, que ſans la guerre, il y en auroit eu dorénavant une récolte capable de charger un grand navire; que les Tourterelles & les Ramiers en font leur nourriture; enfin qu'il eſt mûr aux mois d'Août, de Septembre & d'Octobre. *Voyez* POIVRE NOIR.

POIVRE D'EAU. *Voy.* au mot PERSICAIRE.

POIVRE D'ÉTHYOPIE ou GRAIN DE ZÉLIM, *Piper Æthyopicum:* on donne ce nom à une gouſſe longue de trois à quatre pouces, de la groſſeur d'une plume d'oie, noirâtre, un peu courbée, diviſée en petites loges, ridée, compoſée de fibres longues, pliante, difficile à rompre & d'une ſubſtance rouge cendrée: chaque loge contient une graine ovalaire, groſſe comme une petite feve, noirâtre en dehors & luiſante, d'une ſubſtance un peu dure, rouſſâtre, dont la texture eſt en maniere de réſeau ſemblable à un rayon de miel;

Digitized by Google

le goût tant de la gousse, que des graines, approche de celui du poivre noir. Cette sorte de poivre long naît en Ethyopie à une plante rampante, qui, selon Lémeri & Pomet, ne produit, ni feuilles, ni fleurs, mais seulement une tige où sont attachées plusieurs têtes, grosses comme une petite chataigne, dures, d'où sortent les gousses. Cet arbrisseau est une espece d'acacia qui croît à Cayenne. Le fruit en est fort rare & peu connu en France; les Ethyopiens ainsi que les Arabes, qui lui ont donné le nom de *Poivre de Zelim*, s'en servent pour le mal de dents, comme nous nous servons ici de la pyrethre.

POIVRE DE GUINÉE, *Capsicum*: ce poivre également connu dans le commerce d'épicerie sous les noms de *Poivre d'Inde*, *Poivre du Brésil*, de *Piment de Guinée*, de *Corail de jardin*, de *Poivre d'Espagne*, ou *de Portugal*, ou de *Poivre en gousse* ou *Poivre long*; ce poivre, dis-je, croît naturellement dans les Indes, & en particulier en Guinée & au Brésil: on le cultive & on l'éleve aisément de graine dans les pays chauds de l'Europe, notamment en Languedoc, & même dans nos jardins, où la belle couleur rouge de ses capsules est agréable à la vue. On distingue plusieurs especes de poivre d'Inde ou de Guinée, lesquelles ne different entr'elles, principalement que par la figure & la couleur de leurs capsules; celles de notre pays sont communément recourbées par le bout en bec de corbin. Nous allons décrire celle qui est la plus usitée. Sa racine est courte, grêle, très fibreuse: elle pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, anguleuse, dure, velue, & rameuse, portant des feuilles longues, pointues, de couleur verte brune; sa fleur qui sort des aisselles des feuilles, & à la naissance des rameaux, est une rosette à plusieurs pointes, de couleur blanche, soutenue par un pédicule charnu & rouge. A cette fleur succede un fruit qui est une capsule longue & grosse comme le pouce, droite, formée par une peau un peu charnue, luisante, polie, verte d'abord, puis jaune, enfin rouge purpurine quand elle est en maturité. Cette capsule est divisée intérieurement en deux ou trois loges qui renferment beaucoup de semences plattes, d'un blanc jaunâ-

Digitized by Google

tre & de la figure d'un petit rein. Cette plante fleurit dans nos jardins au mois d'Août, & son fruit murit dans le commencement de l'automne ; elle aime une terre grasse & humide : elle vient fort bien à l'ombre ; enfin on l'éleve de semence par tout où l'on veut, même dans des pots ; alors un peu de chaleur lui est favorable.

Toutes les parties de cette plante ont un goût & une odeur fort âcres, mais particuliérement son fruit qui brûle la gorge & provoque singuliérement à éternuer : c'est la seule partie de la plante dont on se sert, tant dans les alimens qu'en Médecine. Quoique ce fruit brûle la bouche d'une maniere intolérable ; cependant les Indiens sont accoutumés d'en manger de tout cruds : on les confit au sucre, & l'on en porte sur mer pour servir aux voyages de long cours ; ils excitent l'appétit, dissipent les vents & fortifient l'estomac : on les cueille encore en verd, & lorsqu'ils ne font que nouer. On les fait macérer quelques mois dans le vinaigre : on s'en sert ensuite en guise de câpres & de capucines pour relever les sauces par leur saveur âcre & piquante.

Les autres especes de poivre de Guinée, sont en usage chez les Indiens qui en mêlent dans leurs ragoûts. Ils sont encore plus âcres que les nôtres ; les Vinaigriers en mettent dans leur vinaigre, pour le rendre fort & de bon goût. Si l'on s'avise de jetter sur les charbons ardens une partie de gousse de ce poivre, soit dans une salle à manger, ou dans une chambre, la fumée portée au nez des convives les fait beaucoup éternuer.

Voici la façon dont les Indiens préparent ces gousses pour leur usage. D'abord ils les font sécher à l'ombre, puis à un feu lent avec de la farine dans un vaisseau propre à cela ; ensuite ils les coupent bien menu avec des ciseaux, & sur chaque once de gousses ainsi coupées, ils ajoutent une livre de la plus fine farine, pour les pêtrir avec du levain comme de la pâte. La masse étant bien levée, ils la mettent au four ; & quand elle est cuite, ils la coupent par tranches, puis ils la font cuire de nouveau comme du biscuit ; enfin ils la réduisent en une poudre fine qu'ils passent par un tamis. Cette poudre est admirable pour assaisonner toutes sortes de viandes ; elle excite l'appétit, elle fait trouver les viandes &

Digitized by Google

le vin agréables au goût : elle facilite la digeſtion, & provoque les évacuations de l'urine & des menſtrues. (*Geof. Mat. Medic.*)

POIVRE DE LA JAMAIQUE ou PIMENT DES ANGLOIS, *Piper Jamaicenſe.* C'eſt un fruit ou une eſpece de baie aromatique que l'on apporte depuis près de deux ſiecles de l'Iſle de la Jamaïque, & dont les Anglois font un très grand uſage dans leurs ſauces, ſous les noms de *Toutes épices*, *Poivre de Thevet*, *Amomi*, *Piment à couronne*, *Coques d'Inde aromatiques*, *Tête de clous.* C'eſt, diſent ils, un des meilleurs aromates qui ſoient en uſage : car il a le goût de la canelle, du gérofle & du poivre. C'eſt un fruit deſſéché avant ſa maturité, rond, plus gros & plus léger que le poivre ordinaire, dont l'écorce eſt brune, peu ridée ; garni d'une petite couronne au haut, partagée en quatre ; contenant deux noyaux noirs, couverts d'une membrane noirâtre, d'un goût un peu âcre, aromatique & qui approche du clou de gérofle. L'arbre qui porte ce fruit, eſt une eſpece de myrthe à feuilles de laurier ; il ſurpaſſe ſouvent en grandeur nos noyers d'Europe : il ſe plaît dans les forêts ſéches ; il eſt branchu & touffu, d'un bel aſpect, tant à cauſe de la diſpoſition de ſes branches, qu'à cauſe de la beauté de ſes feuilles Son tronc eſt aſſez droit & haut, le cœur du bois eſt dur, peſant, d'un rouge noirâtre d'abord ; enſuite il devient avec le tems noir comme de l'ébene. L'obier en eſt épais, blanchâtre ; ſon écorce eſt liſſe, mince, & tombe quelquefois par lames ; ſes feuilles ſont liſſes, d'un beau verd ; il y en a qui ont juſqu'à ſix pouces de longueur & trois de largeur ; elles ſont parſemées de petites veines obliques, d'une odeur & d'une ſaveur qui tiennent de la canelle & du gérofle : à l'extrémité des tiges ſe trouvent des pédicules, qui portent chacun une petite fleur diſpoſée en roſe, à laquelle ſuccede une baie creuſée en maniere de nombril ou couronnement ; ainſi que nous l'avons dit.

Cet arbre, que bien des perſonnes croient être le même que celui qui donne la *canelle blanche* & le *bois de la Jamaïque* (voyez *ces mots*) naît dans les Iſles Antilles, dans celles de Sainte Croix, S. Domingue & les Gre-

Digitized by Google

nadines, mais principalement dans les forêts qui ſont ſur les montagnes de la Jamaïque ; & ſur-tout du côté du Septentrion. Il eſt, ainſi que tous les bois durs, long-tems à croître ; les habitans montent ſur quelques-uns de ces arbres, ils en coupent d'autres & les abattent ; ils en prennent les rejettons chargés de fruits verds qu'ils ſéparent des petites branches, des feuilles & des baies qui ſont mûres. Il les expoſent pendant pluſieurs jours au ſoleil ſur de l'étoffe, depuis le lever juſqu'au coucher, prenant garde qu'elles ne ſoient mouillées de la roſée du matin ; ces baies étant ainſi ſéchées, bruniſſent & ſont en état d'être vendues & tranſportées.

Ce fruit diſtillé dans un ballon, donne une huile eſſentielle très odorante, & qui va au fond de l'eau. On emploie cette baie, non-ſeulement pour aſſaiſonner les alimens, mais encore pour fortifier l'eſtomac, faciliter la digeſtion, récréer les eſprits & augmenter le mouvement du ſang. Les Chirurgiens d'Amérique emploient ſouvent les feuilles de cet arbre dans les bains pour les jambes des hydropiques, & pour fomenter les membres attaqués de paralyſie.

POIVRE LONG, *Macropiper*, eſt un fruit deſſéché avant la maturité : il eſt griſâtre, gros comme une plume de cigne, long d'un pouce & demi, aſſez ſemblable aux chatons de bouleau, cannelé, comme chagriné, ou garni de tubercules unis fort étroitement, & placés en forme de réſeau ; il eſt partagé intérieurement en pluſieurs petites cellules membraneuſes, rangées ſur une même ligne en rayons, dans chacune deſquelles eſt contenue une ſeule graine arrondie, très petite, noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre & un peu amer : ces chatons ſont attachés à un pedicule grêle, & long d'un pouce. La plante, qui porte cette ſorte de Poivre s'appelle *Pimplim* ou *Poivrier à fruit chaton* : elle differe du *Poivrier à fruits ronds*, par ſes tiges, qui ſont moins ligneuſes, par ſes feuilles plus longues, plus vertes, plus minces, plus molles & ornées de trois nervures très ſaillantes. Les fleurs ſont monopetales, partagées en cinq ou ſix lanieres, fortement attachées au fruit dont nous venons de parler : on en cueille les fruits avant qu'ils ſoient mûrs. Beau-

Digitized by Google

coup de Nations ſe ſervent de Poivre long & noir pour aſſaiſonner leurs viandes. Dans les Indes le peuple boit de l'eau dans laquelle on a infuſé une grande quantité de Poivre, pour ſe guérir des foibleſſes d'eſtomac. Les Indiens font auſſi fermenter ce fruit dans de l'eau, & ils en tirent un eſprit ardent qu'ils boivent : ils ont auſſi coutume de confire une bonne proviſion de Poivre long & rond dans la ſaumure ou dans du vinaigre, c'eſt un des délices de leurs tables, ſur-tout dans les tems pluvieux ; ils en font des ſalades : en Europe on eſtime ce Poivre alexipharmaque, il ne ſert qu'en Médecine.

Dans le Mexique naît un petit Poivre long, que les habitans appellent *Mécaxochitle* ; il eſt très âcre & très chaud. Les Mexicains l'emploient dans la compoſition de leurs pâtes de chocolat, auxquelles il donne d'ailleurs un goût aſſez agréable.

POIVRE DES MURAILLES ou VERMICULAIRE BRULANTE : *voyez à l'article* JOUBARBE.

POIVRE DES NEGRES, appellé auſſi *Poivre de Guinée* : L'arbre qui le porte eſt une eſpece de Thymelée ; le fruit eſt d'un goût piquant comme le Poivre dont les Negres ſe ſervent fort ſouvent, au lieu d'épices, pour relever la ſaveur des viandes. Les Indiens emploient cet arbre pour peindre différents ouvrages. La tannerie trouveroit, dans l'uſage de cet arbriſſeau, une maniere de corroyer les cuirs ſans mauvaiſe odeur. *Maiſon ruſt. de Cayen.*

POIVRE NOIR, *Piper nigrum*, eſt une graine ou un fruit deſſéché de la groſſeur d'un petit pois rond, dont l'écorce eſt ridée, noirâtre, laquelle étant ôtée, laiſſe voir une ſubſtance un peu dure & compacte, griſâtre en dehors, blanchâtre en dedans : d'un goût âcre, brulant la bouche & le goſier. Les Hollandois nous apportent ce fruit des Indes Orientales, ſur-tout, des iſles de Java, de Sumatra & du Malabar : c'eſt l'eſpece de Poivre dont on conſomme le plus.

La plante qui produit le Poivre noir s'appelle *Poivrier* : les Indiens lui donnent le nom de *Lada* ou de *Molanga* : ſa racine eſt petite, fibreuſe, flexible & noirâtre : elle pouſſe des tiges ſarmenteuſes, noueuſes, grimpantes aux arbres voiſins, ou rampantes à terre

Digitized by Google

comme le Houblon, quand il n'eſt pas ſoutenu par des échalas. Des nœuds des tiges, il ſort des fibres qui entrent dans la terre & y prennent racine : de chaque nœud naiſſent des feuilles ſolitaires, diſpoſées alternativement : elles ſont à cinq nervures, larges de trois pouces & longues de quatre, d'un verd plus foncé en deſſous qu'en deſſus : les fleurs ſont en grappes : il leur ſuccede les fruits, dabord verdâtres, puis rouges, enfin noirâtres, dont nous avons parlé à l'article *Poivre blanc ;* chaque grappe, qui vient à l'extrêmité de la tige, porte vingt à trente grains. Les Payſans du lieu diſent que les fleurs femelles ſont celles qui ſe trouvent à l'extrêmité des rameaux ; mais quand ces grappes de fleurs naiſſent dans la partie moyenne des tiges, ſur des nœuds, & oppoſées à la queue des feuilles, alors ils les appellent fleurs mâles.

Le Poivrier fleurit ſouvent deux fois chaque année : on recueille les fruits mûrs quatre mois après que les fleurs ont diſparu, & on les expoſe au ſoleil pendant ſept jours afin de faire noircir l'écorce : on cultive cette plante en fichant en terre des parties de ces branches, que l'on a coupées & que l'on met à la racine des arbres qui doivent ſervir d'échalats. On enleve, dit M. Geoffroi, l'écorce du Poivre noir, & on en fait, par l'art, le Poivre blanc, qui eſt, dit-il, le ſeul que l'on nous apporte aujourd'hui : on enleve cette écorce en faiſant macérer dans l'eau de la mer le Poivre noir ; l'écorce extérieure ſe gonfle & ſe créve : on retire très facilement le grain qui eſt blanc, & que l'on ſéche ; il eſt beaucoup plus doux & meilleur que le noir. Quand on fait tremper ainſi le Poivre, il en ſurnage beaucoup ſur l'eau ; on le retire auſſitôt, & on l'appelle *Poivre noir leger d'Hollande* ; celui qui ſe précipite au fond de l'eau, s'appelle *Poivre peſant d'Angleterre* ; enfin lorſqu'il eſt dépouillé de ſon écorce, on le nomme *Poivre blanc d'Hollande* ; il eſt alors plus peſant, à volume égal, que le Poivre noir, il a le grain coriandé, quelquefois blanchi d'un peu de poudre de farine, par les Négociants étrangers qui nous l'envoient : ainſi le Poivre blanc en poudre du commerce eſt toujours fait avec le grain du Poivre noir écorcé, ſoit en Hollande, ſoit

chez

chez celui qui le débite : ſi le Poivre blanc naturel venoit en Europe, on abandonneroit bientôt les reſſources d'une pareille induſtrie. Toutes les parties du Poivrier noir ſont très âcres & brulantes au goût.

On découvre les mêmes vertus dans preſque toutes les eſpeces de Poivres : ils échauffent, deſſéchent, attenuent : ils ſont apéritifs, raniment les eſprits, & conviennent dans la crudité de l'eſtomach & dans les coliques : on recommande encore le Poivre comme un cordial contre les poiſons coagulans : il faut en faire un uſage modéré, car il allume le ſang : il fait cracher, éternuer : en un mot, c'eſt un très bon ſtimulant : il eſt la baſe des épices que les Droguiſtes-Épiciers vendent aux Cuiſiniers, pour aſſaiſonner les alimens qu'ils préparent.

POIVRE SAUVAGE ou PETIT POIVRE, eſt le nom que l'on donne à la ſemence de l'*Agnus caſtus*.

POIVRETTE COMMUNE : *voyez au mot* NIELLE.

POIVRIER DU PEROU : *voyez* MOLLE.

POIX BLANCHE ou POIX GRASSE ou POIX DE BOURGOGNE : *voyez aux articles* PIN & SAPIN.

POIX MINERALE ou POIX DE TERRE ou MALTHA, *Pix mineralis*, eſt un bitume molaſſe, plus épais que le goudron, tenace, s'attachant fortement aux doigts lorſqu'on le touche, inflammable, d'une odeur forte & déſagréable, ſur-tout lorſqu'il eſt enflammé : on en diſtingue de deux ſortes.

1°. La POIX MINERALE OU LA VRAIE PISSASPHALTE NATURELLE, *Pix montana*. Elle eſt d'une couleur ſemblable à la belle Poix noire & végétale de Stockholm. La Piſſaſphalte ſe trouve en Norwege, & en Auvergne à une petite lieue de Clermont Ferrand, où eſt un monticule d'environ vingt-cinq à trente pieds de haut, que l'on nomme le *Puits de la Pege*, & duquel il en découle preſque continuellement. En examinant ce rocher, qui eſt un *Saxum ferrugineux*, nous y avons apperçu, vers ſa baſe, différentes iſſues, par leſquelles ſortoient, tantôt une quantité d'air, qui ſouffloit aſſez fort, tantôt une vapeur qui rougiſſoit le papier bleu, & tantôt une traînée de Poix minerale de la groſſeur du pouce, & longue de deux pieds ou environ : ce bi-

tume coule, en ſerpentant ſur l'adoſſement du petit mont & tombe dans des reſervoirs naturellement pratiqués & remplis d'une eau blanchâtre & ſalée, où il ſe condenſe : les Payſans ont ſoin de le ramaſſer : il a une odeur très puante. Le monticule eſt entouré de hautes montagnes, qui ſemblent toutes calcinées, tronquées, évaſées en entonnoir, & remplies de pierres volcaniſées : *voyez* VOLCAN.

2°. Le BITUME LIMONEUX, ou POIX DE TERRE, ou BITUME DE BABYLONE, *Maltha*. Il eſt épais, rouſſâtre, grainelé, moins viſqueux, & d'une odeur moins diſgracieuſe que la Piſſaſphalte précédente, aſſez ſemblable à du goudron. On trouve le Maltha près de Schinneberg & de Thal, dans la vallée de Fontana & autres endroits, dans le canton d'Appenzel, &c.

L'odeur puante & la tenacité qu'ont ces deux ſortes de bitumes, les ont fait appeller des Allemands *Teuffeldreck*, & des Latins *Stercus diaboli mineralis*. Dans les pays où l'on trouve beaucoup de Maltha, on s'en ſert pour graiſſer les roues des voitures : il entre auſſi dans la compoſition du Spalme factice, qui ſert dans beaucoup d'occaſions à enduire & à lier les corps qu'on veut garantir de l'humidité. Quelques Auteurs prétendent que ce fut avec un ſemblable bitume que furent cimentés les murs de Babylone & les tours d'Egypte : on tiroit alors le Maltha d'un lieu voiſin de l'ancienne Babylone, des environs de Raguſe dans la Grèce, & d'un certain étang de Samoſate, ville de Comagene en Syrie. Des Naturaliſtes rapportent que ce bitume fut d'un grand ſecours aux habitans de Samoſate, lors du ſiége que Lucullus mit devant cette Ville ; car dès que ce limon enflamé touchoit à un ſoldat, il le bruloit malgré l'épaiſſeur de ſon armure. Dans beaucoup de pays Orientaux on ſe ſert avec ſuccès de Poix minérale pour goudronner les barques & les vaiſſeaux : on doit regarder ces bitumes comme un *Pétrolle épaiſſi*, & comme un *Aſphalte non deſſéché*. Voyez *ces mots*.

POIX NOIRE, ou POIX RÉSINE, ou POIX VÉGÉTALE. *Voyez aux articles* PIN, SAPIN.

POKKO, oiſeau très ſinguliet de la Côte d'or, mais très rare à rencontrer : il eſt de la taille d'une Oie ; ſon

plumage eſt brun & cendré; ſes ailes ſont d'une grandeur & d'une largeur démeſurées. Arkins dit que l'on prendroit volontiers les plumes de cet oiſeau pour du poil: ſous ſon col pend une ſorte de bourſe, longue de quatre ou cinq pouces, & de la groſſeur du bras d'un homme: c'eſt dans ce réſervoir que l'animal dépoſe ſa nourriture. Le col & le jabot ſont un peu velus; la tête eſt extrêmement groſſe, eu égard au volume du corps; elle eſt preſque chauve, les yeux ſont grands & noirs, le bec fort gros & long.

Le Pokko ſe nourrit de poiſſons, & dans un ſeul repas il dévore ce qui ſuffiroit pour la nourriture de quatre hommes: il y a peu d'animaux qui ſe jettent avec autant d'avidité ſur le poiſſon que lui; s'il en a trop, il le cache dans ſon ſac: il n'aime pas moins les rats; il les avale entiers. On prend quelquefois plaiſir à lui faire rendre gorge; & il n'eſt pas rare d'en voir ſortir un rat à demi digéré: cet oiſeau n'a pour armes que ſon bec; il s'en ſert aſſez adroitement pour pincer, mais ſans être capable de nuire beaucoup. *Hiſtoire générale des Voyages, Livre IX.*

POLIGALA ou POLYGALON ou HERBE A LAIT, *Polygala Off.* eſt une plante qui croît par tout aux lieux champêtres, herbeux, montagneux & qui n'ont point été cultivés: ſa racine eſt ligneuſe, dure, menue, d'un goût amer & aromatique, vivace, & d'un verd rougeâtre, ainſi que les tiges qui ſont hautes de cinq pouces, grêles, aſſez fermes, les unes droites, les autres couchées à terre, revêtues de petites feuilles, rangées alternativement, les unes oblongues & pointues, les autres arondies: ſes fleurs ſont ſingulieres, petites, diſpoſées en maniere d'épi depuis le milieu des tiges juſqu'en haut, de couleur bleue ou violette ou purpurine, rarement blanche: chacune de ces fleurs eſt, ſelon M. de Tournefort, un tuyau fermé dans le fond, évaſé & découpé par le haut en deux levres. A cette fleur paſſée ſuccede un fruit diviſé en deux loges, rempli de ſemences oblongues: ce fruit eſt enveloppé du calice de la fleur, compoſé de cinq feuilles, trois petites & deux grandes

Cette plante fleurit au commencement de l'été. On

prétend qu'elle donne beaucoup de lait aux nourrices & aux beſtiaux qui en mangent. On lit dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, *ann.* 1739, *page* 135, pluſieurs expériences de M. Duhamel, faites pour éprouver les vertus du Polygala contre la pleuréſie & la fluxion de poitrine. Il paroît par ſes obſervations, que cette plante peut être miſe dans la claſſe des plantes béchiques-inciſives. Sa décoction facilite l'expectoration, & atténue le ſang couéneux. On ne peut trop, dit M. Duhamel, employer cette plante qui eſt très commune, dans ces ſortes de maladies, ſavoir, la pleuréſie & la péripneumonie. Les Anciens avoient coutume de couronner les vierges avec la fleur de cette plante, dans le tems qu'on faiſoit des proceſſions autour des champs, pour obtenir du Ciel la fertilité des biens de la terre.

POLIGALA DE LA VIRGINIE : *voyez* SÉNÉKA.

POLIGLOTTE, *Polyglotta*, eſt l'oiſeau que les Indiens nomment *Concontlatollis*, c'eſt à-dire, qui a *quarante langues* : il eſt de la grandeur d'un étourneau ; il a le ventre blanc, le dos brun, mêlé de quelques plumes blanches, principalement à la queue & à la tête ; ce qui forme une eſpece de couronne de couleur d'argent. Cet oiſeau habite les pays chauds. On le nourrit en cage, ſous les climats tempérés ; il mange de tout ce qu'on donne aux autres oiſeaux. On prétend que ſon chant eſt ſi doux & ſi mélodieux, qu'il ſurpaſſe en agrément celui de quelqu'autre oiſeau que ce ſoit.

POLION, *Polium*, eſt un genre de plante dont il y a pluſieurs eſpeces : nous n'en rapporterons ici que deux qui ſont très uſitées.

1°. Le POLION DE MONTAGNE A FLEUR JAUNE, *Polium montanum luteum* : il croît dans les pays chauds, ſur les lieux élevés, ſecs & pierreux, ſur-tout en Languedoc, en Provence & en Dauphiné : on le cultive auſſi dans les jardins : ſa racine eſt ligneuſe & fibreuſe ; elle pouſſe pluſieurs petites tiges cotoneuſes, dures, ligneuſes, hautes d'environ un demi pied ; tantôt elles ſont couchées ſur terre, & tantôt elles ſont redreſſées : ſes feuilles ſont petites, oblongues, épaiſſes, dentelées ſur leurs bords, & chargées d'un duvet jaune. Ses fleurs, qui paroiſſent en été, ſont formées en gueule, petites,

Digitized by Google

ramaſſées pluſieurs enſemble, en maniere de tête, d'un beau jaune, d'une odeur fort aromatique, & d'un goût amer. Chacune de ces fleurs, ſelon M. Tournefort, eſt un tuyau évaſé par le haut, & prolongé en une levre découpée en cinq parties, comme celle de la Germandrée. A cette fleur paſſée ſuccede des ſemences menues, arondies & enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. On eſtime beaucoup plus ce Polion, quand il vient de Candie ou de Valence, en Eſpagne.

2°. Le POLION DE MONTAGNE A FLEUR BLANCHE, *Polium montanum album* : cette plante croît non-ſeulement ſur les montagnes, mais auſſi dans les plaines ſablonneuſes & arides ; elle fleurit & graine dans le même tems que l'autre, dont elle differe, en ce que ſes tiges ſont couchées à terre, ſes feuilles plus petites & moins cotonnées, & en ce que ſes fleurs ſont blanches, de même que ſes têtes. La couleur jaune des fleurs du Polion s'efface, & devient pâle. Cluſius dit que ces plantes viennent aiſément à l'ombre, de bouture, pourvu que la terre ſoit bien préparée.

Quand on fait uſage du Polion, on doit prendre les ſommités des tiges garnies de fleurs : c'eſt un bon céphalique & anti-épileptique. On nous l'apporte ſec par petites bottes ; plus il eſt garni de fleurs, & meilleur il eſt. Il doit avoir une odeur forte & aromatique, mais un goût amer & déſagréable. Le Polion entre dans la grande Thériaque & dans le Mithridate : on le prend en guiſe de thé contre la morſure des animaux venimeux, pour faire couler l'urine & les regles : on en boit en Provence, dans les cours de ventre fâcheux ; enfin, c'eſt un bon vulnéraire.

POLYPE. L'hiſtoire des Polypes nous préſente les phénomenes les plus ſinguliers & les plus propres à piquer la curioſité. La découverte des petits Polypes marins architectes des coraux, des corallines & de pluſieurs autres productions que l'on avoit priſes pour des plantes marines, ainſi que celle des Polypes d'eau douce, ſont l'une & l'autre très modernes ; nous les devons aux illuſtres Naturaliſtes de notre tems, qui ont mis tous les Curieux en état de voir, par leurs propres yeux, les phé-

Digitized by Google

nomenés qu'ils avoient examinés, en indiquant la maniere d'obſerver ; art qu'il faut apprendre de ces grands maîtres.

Diviſion des Polypes.

On diviſe les Polypes en *Polypes marins* & en *Polypes d'eau douce*

Polypes marins.

Les *Polypes marins* peuvent ſe diviſer eux-mêmes en deux claſſes.

Les uns ſont de grands animaux ; tels ſont, par exemple, la Seiche, le Calmar, le Lievre marin & pluſieurs autres eſpeces de Polypes. *Voyez* chacun de ces mots.

Ces animaux ont les pieds ou les bras placés à leur tête ; ils s'en ſervent pour arrêter leur proie, & la porter à leur bouche. Les Polypes ont ordinairement entre un à trois pieds de longueur. On a même dit des choſes prodigieuſes ſur la groſſeur monſtrueuſe de certains Polypes, & notamment de l'eſpece appellée *Kraken*.

On n'a rien de ſi détaillé, ni de ſi exact ſur l'anatomie de ces animaux, que ce qu'en a dit Swammerdam, qui a anatomiſé la Seiche miſe au rang des Polypes.

Les Polypes de mer ſont mâles & femelles ; ils s'accouplent, & ſont ovipares ; mais ont ils, pour ſe multiplier, les reſſources des Polypes d'eau douce ? C'eſt ce qu'on ignore : toujours paroît-il conſtant que leurs bras recroiſſent, quand ils ont été coupés, de même que ceux des Ecreviſſes.

Au rapport des Naturaliſtes, on trouve dans la Mer Adriatique & l'Iſle de Corfou de grands & de fort bons Polypes. Le Pont-Euxin en donne de petits ; ils vivent d'écreviſſes de mer, de cancres, & d'autres cruſtacées & poiſſons dont ils ſucent les chairs. Ils ne s'épargnent pas même, dit-on, les uns les autres. Les Polypes ſe jettent ſur les hommes qui font naufrage. Dans l'été ils ſortent de la mer, & viennent ſe repaître des fruits des arbres : on diſtingue le mâle d'avec la femelle, en ce que le premier a la tête plus longue : ils s'accouplent pendant l'hiver ; & la femelle jette, ſuivant les Obſervateurs, une

Digitized by Google

grande quantité d'œufs par la bouche ; il en éclôt au bout de cinquante jours, une infinité de petits Polypes. Les Polypes courent aux amorces qu'on leur tend : ils ne les mordent pas d'abord, mais ils les embraſſent avec leurs bras, & ne les quittent que quand ils les ont rongés.

Les grands Polypes marins étoient d'uſage pour la table, chez les Anciens. Les Grecs en envoyoient par préſent à leurs amis. Cependant la chair en eſt dure & difficile à digérer : on la mortifioit, en la battant avec un bâton ; cependant on les aimoit mieux bouillis que rôtis : la tête paſſoit chez eux pour un excellent mets. Voilà en abrégé ce que les Anciens ont débité ſur les Polypes marins, dont l'hiſtoire n'eſt pas encore auſſi bien connue que celle de ceux dont nous allons parler, & celle des Polypes d'eau douce.

Les autres Polypes de mer ſont de très petits inſectes qui ont même échappé à de très bons Obſervateurs, tel que Marſigy, qui les a pris pour des fleurs. Ce ſont ces inſectes dont il y a un très grand nombre d'eſpeces différentes qui conſtruiſent ces Coraux, ces Coralines, ces Lithophytes, ces Eſcares, ces Alcyons, ces Eponges & toutes ces autres ſubſtances qu'on avoit priſes autrefois pour des Plantes ; mais les obſervations des Peiſſonels, des Réaumur, des Bernard de Juſſieu ont fait voir qu'elles n'étoient que des cellules conſtruites par des inſectes, & qu'elles ſont pour les Polypes, ce que les Guépiers ſont pour les Guêpes. On a ôté à ces productions le nom de plantes pour leur en donner un qui exprime exactement ce qu'elles ſont : on les a appellées des *Polypiers* ou *productions à Polypiers*. Voy. *aux mots* CORAIL & CORALLINE la deſcription curieuſe de ces diverſes eſpeces de Polypiers.

Polype de mer en bouquet.

Cet animal des mers du Nord eſt des plus ſinguliers, ou plutôt c'eſt un amas de pluſieurs animaux ſur une tige commune. Cette tige a plus de ſix pieds de long ; elle eſt oſſeuſe, blanche comme de l'ivoire, quarrée, avec des rainures de chaque côté, mais recouverte d'une membrane

Digitized by Google

cartilagineuſe. A ſa partie ſupérieure ſont réunis juſqu'à trente corps de Polypes, de deux pouces de longueur chacun. Lorſque ces Polypes ſont épanouis, ils repréſentent un bouquet fait de fleurs brillantes, jannes, & en forme d'étoiles. Au deſſous de l'inſertion de l'union de tous ces Polypes, eſt une eſpece de veſſie qui paroit être deſtinée au même uſage que celle des poiſſons : elle paroît auſſi ſervir de canal pour porter les ſucs néceſſaires à la nutrition de cette longue tige oſſeuſe, partie qui paroît être de la derniere importance pour la conſervation & le bien-être d'un animal ſi extraordinaire & ſi compoſé.

Cette tige coupée préſente des lames circulaires : miſe dans du vinaigre, la matiere cretacée ſe diſſout; & il ne reſte que les membranes qui enveloppent les petites lames : d'où on peut conclure que la tige tient autant de la nature du corail, que de celle de l'os ou de l'ivoire.

Ces traits d'analogie pourroient donner lieu de penſer que les *Encrinus* ou le *Lilium lapideum*, foſſilles, pourroient être les dépouilles pétrifiées de l'animal dont nous parlons. D'autres veulent que ce ſoit plutôt une ſorte d'Etoile de mer. *Voyez* au mot PALMIER MARIN, ce que l'on y dit des *Encrinites*, d'après M. Guettard, &c.

LES PETITS POLYPES MARINS, Architectes des Polypiers, paroiſſent avoir bien des rapports de reſſemblance, ſur-tout pour la forme avec les Polypes d'eau douce, dont nous allons parler, d'après les belles découvertes de M. Trembley.

Polypes d'eau douce.

L'hiſtoire des Polypes d'eau douce nous préſente des phénomenes difficiles à croire, parcequ'ils ſont contraires à des loix que nous avions regardées comme générales. Auroit-on jamais cru qu'il y eût dans la nature des animaux qu'on multiplie, en les hachant, pour ainſi dire, par morceaux; que le même animal coupé en huit, dix, vingt, trente & quarante parties, eſt multiplié autant de fois ! Les Polypes ont, pour ainſi dire, la faculté de pouvoir être multipliés par boutures.

Cette découverte qui, à la vérité, déroute nos an-

Digitized by Google

ciennes idées, & nous jette dans de nouveaux embarras ſur la nature des animaux, & ſur leur conformation la plus intime, étend nos vues, & peut nous en faire naître de nouvelles. Au moins nous apprend-elle que toutes les merveilles que nous avons entrevues dans l'organiſation de certains animaux, ne ſont rien en comparaiſon de celles qui y exiſtent réellement.

L'Hiſtoire de la découverte de M. Trembley eſt trop intéreſſante, & apprend trop bien la véritable maniere d'étudier la nature, pour n'en pas dire un mot. Cet Obſervateur ayant mis dans l'eau une Plante que l'on nomme *Lentille d'eau*, obſerva de petits corps d'un beau verd, dont pluſieurs s'attacherent contre les parois tranſparentes du vaſe; il leur voyoit prendre ſucceſſivement de nouvelles formes; il appercevoit des eſpeces de branches, ou plutôt des cornes, qui lui paroiſſoient plus ou moins longues; il obſerva que ces corps avoient un mouvement progreſſif, à la vérité bien lent; il s'aſſura même qu'ils cherchoient la lumiere, en ſe tranſportant dans la partie du vaſe la plus éclairée. Malgré leur mouvement progreſſif, & leur changement de forme, M. Trembley douta s'il devoit les prendre pour des animaux, ou s'il ne devoit pas plutôt les regarder comme des Plantes du genre des ſenſitives, qui avoient un ſentiment plus exquis que ne l'ont celles dont les racines ſont fixées en terre, & qui étoient capables d'exécuter des mouvemens qu'il n'eſt pas poſſible aux autres de faire. Il eut recours au moyen qui ſembloit le plus propre à décider la queſtion qui le tenoit en ſuſpens. Ces petits corps ne reſſemblent, ſous aucunes de leurs formes, aux animaux qui ſe préſentent ordinairement à nos yeux. Il coupa en deux, tranſverſalement, quelques-uns de ces petits corps, eſpérant que, s'ils étoient des plantes, chaque moitié étant remiſe dans l'eau, continueroit d'y végéter, & qu'il s'y reforoit une nouvelle partie, ſemblable à peu près à celle dont elle avoit été ſéparée. Il ſe fit effectivement dans chacune une reproduction, & plus prompte qu'on ne s'y ſeroit attendu. Pendant que cela ſe paſſoit, les petits corps qu'il avoit laiſſés entiers ne ceſſoient de lui montrer tous les jours de nouvelles manœuvres, comme pour le forcer à croire qu'ils étoient de vrais animaux.

Digitized by Google

M. Trembley n'oſa décider ſur la nature de ces petits corps, d'une forme ſi différente de celle des autres animaux, dans leſquels il trouvoit une propriété ſi ſurprenante, & qu'il croyoit n'appartenir qu'aux ſeules Plantes.

M. Trembley deſira que M. de Reaumur l'aidât à prononcer : il lui fit tenir de ces petits corps ſinguliers, que l'Académie regarda, ainſi que M. de Reaumur, comme des inſectes aquatiques, malgré les prodiges qu'ils avoient fait voir. M. de Reaumur, de concert avec M. Bernard de Juſſieu, qui en avoit obſervé aux environs de Paris, & fait deſſiner une eſpece du même genre, mais plus grande, & d'une autre couleur, *leur* donna le nom de *Polypes*, parceque leurs cornes lui parurent analogues aux bras de l'animal qui eſt en poſſeſſion de ce nom. M. Trembley continua ſur ces inſectes ſes obſervations qui ſont intéreſſantes : il en découvrit pluſieurs eſpeces.

Deſcription des diverſes eſpeces de Polypes d'eau douce.

Les Polypes d'eau douce different pour la grandeur & pour la couleur. M. Trembley en fait mention de trois eſpeces, qu'il appelle *à longs bras*.

La premiere eſpece eſt la plus petite ; elle n'a que cinq ou ſix lignes de longueur ; quoique petite, elle eſt très aiſée à trouver ; il ne s'agit que de ramaſſer dans les eaux quelques poignées de Lentilles aquatiques, & de les mettre dans un vaſe tranſparent rempli d'eau ; au bout de quelques inſtans on voit les Polypes, qui ne paroiſſent d'abord que comme des points verds, épanouir leurs bras ; leur arrangement & la forme de leurs corps, peut très bien être comparée à la ſemence d'une de ces graines de dent de Lion, qui ſont toutes ramaſſées ſur une tête ronde, & que l'on fait envoler avec un leger ſouffle de la bouche. Ces rayons qui environnent la tête du Polype lui ſervent à la fois de bras, de mains & de jambes : Au moindre mouvement l'inſecte retire ſes bras, & ne paroît plus qu'un grain de matiere verte.

Les Polypes de la ſeconde eſpece ont huit ou douze lignes de longueur. Ceux de la troiſieme eſpece ſont encore plus grands ; ils portent des bras d'une prodigieuſe

Digitized by Google

longueur : ces deux dernieres eſpeces n'ont point de couleur qui leur ſoit propre ; mais leur corps eſt ſi tranſparent, que l'inſecte prend la couleur des divers alimens dont il ſe nourrit.

Le nombre des bras des Polypes eſt communément depuis ſix juſqu'à douze : ces bras ne croiſſent pas tous en même-tems, ni avec l'inſecte ; mais ils ſe ſuccedent. Ceux des Polypes verds ſont les plus courts; ils ne paſſent gueres trois lignes de longueur. La ſeconde eſpece porte les ſiens depuis un juſqu'à trois pouces ; & ceux de la troiſieme, que nous appellons *Polypes à longs bras*, les ont démésurément longs. Tous ces bras paroiſſent comme des fils de toile d'araignée ; ils ſont auſſi déliés : ils peuvent cependant s'allonger, ſe contracter indépendamment les uns des autres ; quoiqu'ils paroiſſent mêlés comme des cheveux, les Polypes ſavent bien les débarraſſer, & les faire agir indépendamment les uns des autres : il en ſort une eſpece de glu, qui leur ſert à arrêter les inſectes qui en approchent : ils ont le ſecret de faire agir, ou de rendre inutile cette glu, ſuivant leurs beſoins.

Ces animaux marchent, & changent de lieu ; ils exécutent ce mouvement progreſſif au moyen de la faculté qu'ils ont de s'étendre, de ſe contracter, & de ſe courber en tous ſens ; mais ils font ces mouvemens avec une extrême lenteur : ſept ou huit pouces de chemin ſont une bonne journée pour un Polype. Ils ont encore une maniere d'aller, que nous trouverions aſſez plaiſante ſi elle ſe faiſoit avec plus de vivacité ; ils font la roue comme les petits garçons.

Tout le Polype, depuis la bouche juſqu'à l'extrêmité oppoſée de ſon corps, n'eſt qu'un ſac creux, dans lequel on n'obſerve aucune membrane, ni aucun viſcere ; cette peau eſt ce qui conſtitue l'animal ; & il y a lieu de penſer que toutes les parties qui ſervent au jeu de la machine animale, ſont contenues dans l'épaiſſeur de cette peau. Lorſqu'on examine au microſcope la peau du Polype, on voit que la ſurface, tant intérieure qu'extérieure, eſt toute parſemée de petits grains, que l'on peut ſoupçonner être les organes propres à l'animal ; car il eſt certain que lorſque ces grains viennent à ſe détacher, l'animal eſt bien près de périr.

Digitized by Google

Les Polypes ne nagent point ; ils s'attachent fortement par la queue, & avec leur glu, contre les parois ſur leſquelles ils s'arrêtent ; ils ſe ſoutiennent quelquefois à la ſuperficie de l'eau, la tête en bas, la queue en haut ; & cela, par la même raiſon qu'une éguille bien ſéche, poſée ſur la ſurface de l'eau, s'y ſoutient, à l'aide des bulles d'air imperceptibles, qui ſont adhérentes à la ſurface. On ne découvre point d'yeux aux Polypes ; on obſerve cependant qu'ils aiment la lumiere, & qu'ils la recherchent, ce qui pourroit peut-être donner lieu de croire que leur corps eſt frappé de la lumiere dans toutes ſes parties : ce qui confirme cette idée, c'eſt que ſi l'on coupe un Polype en deux parties, les deux parties ſéparées, même celle qui eſt privée de tête, vont chercher à ſe placer du côté de la lumiere.

Les Polypes ne courent point après leur proie, mais les petits inſectes aquatiques viennent tomber d'eux-mêmes au milieu de leurs bras, qui ſont comme des filets continuellement tendus. Un Polype de la troiſieme eſpece, peut donner juſqu'à un pied de diametre, à la circonférence que ſes bras occupent. Les *mille Pieds à dards* ſont les inſectes dont les Polypes font leur nourriture la plus ordinaire : les Mille-pieds, ou d'autres petits inſectes, entr'autres les Pucerons rouges, qui ſont fort communs, vont, en nageant au milieu des eaux, tomber entre les bras des Polypes ; ils y ſont d'abord englués : le bras du Polype ſe contracte, entortille ſa proie, à l'aide de ſes autres bras, & l'inſecte a beau ſe défendre, il eſt avalé, & toujours de la maniere qu'il ſe préſente à la bouche du mangeur, même en travers.

Le corps des Polypes étant tranſparent comme le verre, on voit de quelle maniere s'y fait la digeſtion. Ce qu'on apperçoit eſt également favorable aux divers ſentimens de ceux qui prétendent que la digeſtion ſe fait par trituration, & par diſſolution. Lorſque le Polype n'a encore mangé qu'avec modération, on voit facilement le balottement des alimens qui ſont pouſſés & repouſſés du haut en bas dans l'eſtomach, par un mouvement périſtaltique : lorſqu'aucontraire l'animal a fini ſon repas, c'eſt-à-dire, lorſqu'il eſt prêt à crever, on ne voit plus de balottement des alimens, & cependant la digeſtion

Digitized by Google

ſe fait. Cet animal eſt ſi goulu, qu'il avale quelquefois celui de ſes bras qui lui apporte à manger: c'eſt par la bouche qu'il rejette le ſuperflu de ſa nourriture, & toutes les matieres qu'il n'a pu avaler.

M. Trembley a vu des Polypes ſe diſputer un ver qui s'étoit entrelacé dans leurs bras; chacun d'eux ſe preſſoit d'avaler le ver, lorſqu'enfin les Polypes ſe rencontrant bouche à bouche, le plus vigoureux termina la querelle, en avalant ſon concurrent: on croyoit qu'il en étoit fait du Polype, mais point du tout; l'avaleur le garda dans ſon ventre juſqu'à ce qu'il eut dégorgé ſa proie, & le rejetta ſain & ſauf. Ce phénomene fit penſer à M. Trembley, qu'un Polype eſt une matiere abſolument indigeſte pour un autre Polype; c'eſt ce que lui confirma l'expérience: il fit avaler un petit Polype à un autre Polype qu'il affama; celui-ci, au bout de quatre ou cinq jours ſortit du ventre de l'autre tout plein de vie & de ſanté, & tel qu'il y étoit entré: on penſe bien préſentement que le Polype rejette dehors, ſans altération, ſes bras lorſqu'il lui arrive de les avaler avec ſa proie.

Il n'eſt perſonne qui ne ſoit curieux d'examiner de ſes propres yeux les phénomenes que nous préſentent les Polypes: pour cet effet, il faut en nourrir: on le peut aiſément, en leur donnant de ces Pucerons rouges, qui ſont quelquefois en grande abondance, ou en mettant au fond du vaſe du ſable de foſſé, qui d'ordinaire eſt rempli de petits vers; au défaut de cette nourriture, on peut leur donner des vers de terre, des limaces, des entrailles de poiſſon, & même de la viande de Boucherie. Lorſqu'on veut conſerver les Polypes ſur leſquels on a deſſein de faire des expériences, il faut ſouvent changer leur eau; car celle qui ſe corrompt leur eſt mortelle.

Les Polypes ſont ſujets à être attaqués par un inſecte plat, qui multiplie prodigieuſement ſur eux, qui s'y attache & les ſuce, & qui, parvenu à un certain point de multiplication, les détruit entierement. Quand ils n'ont mangé que la tête & les bras d'un Polype, ce n'eſt rien, cela ſe repare; mais quand ils ſont en aſſez grand nombre ſur un Polype, ils attaquent l'animal par tous les bouts, & l'ont bientôt anéanti. On délivre aiſément les

Digitized by Google

Polypes de ces insectes, en les balayant légerement avec un petit pinceau.

Génération des Polypes.

Les savans Observateurs de nos jours sont parvenus à découvrir que la nature a voulu que les Polypes d'eau douce pussent se multiplier de toutes les façons dont les plantes se multiplient. Les œufs des animaux, dit M. de Reaumur, sont analogues aux graines des plantes. Il y a des especes de Polypes qui font des œufs; d'autres qui ont la surprenante propriété de pouvoir être, comme les plantes, multipliés par bouture, & d'autres qui poussent hors de leur corps un jeune Polype, comme une tige d'arbre pousse une branche, & comme une branche pousse un rameau. Les multiplications qui se font par rejettons & par boutures, sont les plus curieuses, & très fécondes.

Tous les Polypes ont en général la faculté générative; & cette prétendue régle, qu'il n'y a point de fécondité sans accouplement, est démentie, par ces observations, & par les découvertes faites sur les Pucerons.

La génération des Polypes s'observe mieux sur ceux de la seconde & de la troisieme espece. On remarque sur un Polype une légere excroissance, qui prend la forme d'un bouton, c'est la tête du Polype; autour de la bouche commencent à croître les bras: on voit quelquefois sortir d'un seul Polype, jusqu'à dix-huit petits, lorsque ce Polype est nourri abondamment; car on a observé qu'une nourriture abondante les rendoit plus féconds. Les jeunes Polypes n'ont pas encore pris tout leur accroissement, qu'ils donnent déja naissance à d'autres Polypes qui sortent de leurs corps. Cette espece d'arbre vivant présente à l'Observateur le plus curieux spectacle; lorsqu'un des Polypes saisit quelque proie & qu'il l'avale, la nourriture se distribue à tous les autres Polypes qui sont comme autant de branches, & celui-ci de même est nourri de ce que les autres attrapent. Le changement de couleur, qui arrive alors à tous les Polypes, suivant la couleur de l'aliment qui y est distribué, en est une preuve inconteſtable. Dans les tems fort chauds un

Digitized by Google

Polype eſt formé & ſéparé en vingt quatre heures. Pour y parvenir, les Polypes ſe cramponnent chacun de leur côté : la multiplication de ces Polypes les uns ſur les autres eſt telle, qu'un Polype, au bout d'un mois, peut être regardé comme la ſouche d'un million d'enfans.

Un pareil aſſemblage de Polypes eſt, en quelque ſorte, un arbre mangeant, marchant, végétant & pouſſant des branches. Il ſemble que la Nature ſe ſoit plû à raſſembler, dans un ſeul ſujet, ce que nous avions cru, juſqu'à préſent, faire un caractere diſtinctif entre les plantes & les animaux ; auſſi nos illuſtres Auteurs regardent-ils le Polype, comme un être qui fait la nuance du végétal à l'animal.

Multiplication des Polypes, par boutures.

Lorſqu'on veut jouir du plaiſir de voir ce phénomene, il faut mettre un Polype dans le creux de ſa main avec un peu d'eau ; & lorſque l'animal eſt ſorti de ſon état de contraction, on le coupe en deux. La partie où eſt la tête, marchera & mangera le jour même qu'elle aura été ſéparée, pourvu que ce ſoit dans des jours chauds. Quant à la partie poſtérieure, il lui pouſſera des bras au bout de vingt-quatre heures ; & en deux jours, elle deviendra un Polype parfait, tendant ſes filets, ſaiſiſſant ſa proie. Que l'on varie les expériences de toutes les façons, on aura toujours de nouveaux phénomenes ! que l'on coupe un Polype en tous ſens, & en autant de lanieres que la dextérité le permettra, on verra paroître autant de Polypes ! Que l'on partage la tête d'un Polype en deux, ces deux demi-têtes deviendront en peu de tems deux têtes parfaites ! que l'on réitere la même opération ſur ces deux têtes, on en aura quatre ; qu'on traite de même ces quatre, on en aura huit ſur un ſeul corps ; que l'on faſſe une ſemblable opération ſur le corps, on aura huit corps nourris & conduits par une ſeule tête : voilà l'hydre de la fable réaliſée bien exactement. M. Ttembley a retourné un Polype, comme on retourne un bas de ſoie : on auroit penſé que toute l'économie animale auroit dû être renverſée ; il n'en a coûté cependant à ce Polype que quatre ou cinq jours de

patience pour ſe faire un eſtomac nouveau : on peut même le retourner pluſieurs fois de ſuite.

On croiroit que cette ſorte de multiplication des Polypes n'a lieu que quand on les coupe ; mais M. Trembley nous apprend qu'il a vu des Polypes ſe partager d'eux mêmes, & ſe multiplier par cette ſection volontaire : mais cette eſpece de multiplication doit paſſer pour extraordinaire ; elle eſt bien plus rare, & n'eſt nullement comparable à la multiplication des Polypes par rejettons.

M. Bernard de Juſſieu dans un de ſes Voyages ſur les Côtes de Normandie, a trouvé ſur quantité de *Polypes à bras en forme de cornes*, une petite veſſie adhérente à leur corps. Il a paru à ce grand Naturaliſte qu'elles étoient pleines d'œufs ; mais étant obligé de ſuivre ſa route, il n'a pu s'aſſurer aſſez de ce que donnent ces œufs. Si en effet c'étoient des œufs des Polypes à bras en forme de cornes, ces animaux, dit M. Trembley, ſeroient ovipares & vivipares. Ce n'eſt encore qu'une conjecture, ajoute-t-il, mais qui ayant été formée par un Naturaliſte, tel que M. de Juſſieu, eſt digne de la plus grande attention.

Polypes à Panache.

Toutes les eſpeces de *Polypes d'eau douce* n'ont pas encore été connues des Naturaliſtes : elles peuvent fournir une abondante matiere de découvertes. Outre les eſpeces dont nous avons parlé, il y en a une autre qu'on nomme *Polypes à panache d'eau douce*, parcequ'ils ſont ornés d'un panache dont la baſe a la forme d'un fer à cheval : c'eſt des bords de cette baſe que ſortent les bras du Polype. Le panache qu'ils forment par leur aſſemblage, a l'air d'une fleur monopétale épanouie : ils ont quelquefois juſqu'à ſoixante bras. Le panache de ces Polypes eſt un gouffre pour tous les petits inſectes qui en approchent. Ces animaux ont plus l'air de plantes que les *Polypes à bras en forme de cornes.*

Ces Polypes multiplient par rejettons, mais ils font auſſi des œufs. MM. de Reaumur & Bernard de Juſſieu leur ont vu pondre des œufs bruns, & un peu applatis ; & ces Savans ont vu naître des petits de ces œufs.

POLYPODE,

POLIPODE, *Polypodium*, eſt une plante de la claſſe des Capillaires, & par conſéquent des plantes qui ne fleuriſſent point : elle croît dans les forêts, dans les vallées, & ſur les montagnes ombrageuſes, entre les pierres couvertes de mouſſe, ſur les troncs des vieux arbres, comme *Chêne*, *Frêne*, *Hêtre*, *Coudrier*, *Aulne*, & ſur les vieilles murailles. Sa racine eſt vivace, longue d'un demi-pied, de la groſſeur d'une plume à écrire, rampante à fleur de terre, garnie de fibres menues comme des poils, relevée de pluſieurs petites verrues ou tubercules, leſquelles ne ſont autre choſe que les veſtiges des feuilles qui tombent chaque année : elle eſt facile à rompre, d'un goût doux & herbeux, qui n'eſt point déſagréable : elle pouſſe des feuilles ſemblables à celles de la fougere mâle, mais beaucoup plus petites, découpées profondement juſques vers ſa côte en parties longues & étroites, couvertes ſur le dos d'une ſorte de poudre adhérente, rougeâtre, diſtribuée par petits tas. Cette poudre, ſelon M. de Tournefort, qui l'a obſervée au microſcope, eſt un aſſemblage des fruits de la plante : ce ſont des coquilles ſphériques qui s'ouvrent en deux parties comme une boëte à ſavonette, & laiſſent tomber de leur cavité quelques ſemences menues, jaunes, & en forme de rein, à-peu-près comme celles de la luzerne.

On ſe ſert particulierement de ſa racine en Médécine : on préfere celle que l'on trouve entortillée au pied des Chênes, & aux endroits où la tige ſe fourche : on choiſit celle qui eſt la mieux nourrie, ronde en dedans, & mondée de ſes filamens. Cette plante eſt verte toute l'année, & ſe peut ramaſſer en tout tems. Au commencement du printems elle pouſſe de nouvelles feuilles : on range cette racine parmi les altérans & les apéritifs : c'eſt un bon hépatique. Elle eſt en uſage le long du Rhin & de la Moſelle, contre la goutte : on l'emploie avec ſuccès dans la toux ſéche.

POLITRIC, *Polytrichum*. Cette plante, qui naît, de même que les Fougeres & les Capillaires, à l'ombre, dans des endroits élevés, ſur de vieux murs, & dans les fentes humides des rochers, aux environs de Paris & ailleurs, demeure verte pendant l'hiver. Sa racine eſt fibreuſe & noirâtre : elle pouſſe pluſieurs petites tiges me-

Digitized by Google

nues, d'un rouge luisant, & cassantes : ses feuilles sont légerement crénelées, tendres, & couvertes sur le dos d'un bon nombre de petites éminences écailleuses, formées de plusieurs capsules membraneuses, presque sphériques, garnies d'un anneau élastique, ou cordon à ressort, qui par sa contraction se détache, & fait crever ces capsules qui contiennent des semences brunes en forme de poussiere très fine. Cette plante est apéritive & pectorale : elle est une des especes de *Capillaires.* Voyez *ce mot.*

POLONGA. Serpent de l'Isle de Ceylan, de cinq ou six pieds de longueur. Les écailles de sa tête sont d'un cendré mêlé de jaune, & rayées de quelques bandes roussâtres : ses yeux sont petits, & pleins de douceur ; la lévre qui borde sa gueule n'est point écailleuse ; ses deux machoires sont armées de dents aiguës ; les écailles cutanées en dessus du corps, sont de couleur de feuilles mortes ; tout le dos est orné de grandes & magnifiques taches, les unes d'un pourpre brun, les autres cendrées jaunes, qu'accompagne tout autour une bordure noirâtre : celles des côtés sont quadrangulaires, brunes avec une moucheture jaunâtre au milieu : outre ces grandes taches, le dessus du corps & ses côtés sont encore jaspés d'autres petites taches noires irregulieres, entremêlées avec les grandes : les écailles jaunes du ventre sont aussi maculées de noir : sa queue fait plus d'un tiers de sa longueur, & elle devient plus mince a mesure qu'elle approche de son extrémité.

La plupart des Cingaliens & des habitans de l'Isle de Ceylan, recherchent & entretiennent ce Serpent non-seulement à cause de sa beauté, mais encore parcequ'il est doux, apprivoisé, ne nuisant à personne, & vivant uniquement d'oiseaux, d'œufs & de lait.

POLPOCH. Serpent de la Province de Jucatan : c'est une espece de monstre parmi les Serpens, ou une espece d'*Acoutias* : voyez *ce mot.* Le *Polpoch*, ainsi nommé de ce qu'il semble prononcer ce mot en sifflant, a environ deux pieds & demi de long : il est gros comme le bras, d'une couleur brune & foncée ; sa tête est longue de six pouces, étroite, noire, & parsemée de taches blanches ; ses yeux sont grands & brillans ; sa queue, qui ne le

cede point à la groſſeur du corps, eſt ſemblable à celle du Scorpion. Ce Serpent eſt malfaiſant de la tête & de la queue : on en voit beaucoup d'attachés à des arbres, pour pouvoir mieux s'élancer, mordre, & communiquer leur venin. S'ils ſont à terre, ils pourſuivent volontiers un homme qu'ils auront vu de loin : ils roulent leur queue, l'entortillent autour de leur tête, & en peu de tems ils l'atteignent en ſautant. Lorſqu'ils ſont attachés à des arbres, leur queue eſt ſi bien jointe avec leur tête, qu'ils ont la figure d'un arc ; &, comme une flêche qui part, & avec le même bruit, ils s'élancent & mordent. Leur morſure eſt ſi mortelle que dans l'eſpace de trois jours la chair pourrit, & tombe ; les os ſe trouvent dépouillés, deviennent jaunes, & ſi puans que toutes ſortes d'oiſeaux carnaſſiers ſont attirés par la mauvaiſe odeur qu'ils exhalent. Les Naturels du pays diſent qu'on ne reſſent pas une grande douleur de ſa morſure ; ce n'eſt qu'un engourdiſſement par tout le corps : les ſens s'aſſoupiſſent, & un homme en mourant eſt comme s'il étoit ivre. Les ſifflemens du *Polpoch* ſe font entendre de fort loin, & ſont effrayans. (Ruiſch.)

POMATIA. On donne ce nom au Limaçon des vignes & des jardins : c'eſt le plus commun des teſtacées terreſtres. Il a la bouche ronde ; la couleur de ſa robe tire ſur le jaunâtre, avec deux ou trois bandes, ou plus griſes, ou d'un jaune plus obſcur. Cette robe eſt comme ſtriée : elle a cinq tours de ſpirales aſſez ſerrées ; l'*opercule* eſt blanchâtre. Dans beaucoup de Provinces on mange ce coquillage. *Voyez* LIMAÇON.

POMATRIS ou POMACRIS. Nom donné à une ſorte d'*Eſcargots* qui ſe trouvent en Italie dans les montagnes de Gêne & de Trente : ils ſont fort bons à manger, ſurtout en hiver, tems où on les tire de terre avec une pioche auprès des haies & au pied des arbres : leur coquille eſt blanche & dure.

POMME D'ACAJOU. *Voyez* ACAJOU.

POMME D'ADAM, *Pomum Adami*. On donne ce nom au fruit d'une eſpece particuliere de *Limonier* ou de *Citronier* : ce fruit eſt fait comme une orange, mais beaucoup plus gros, d'un jaune plus foncé, & d'une

Digitized by Google

odeur moins forte : ſa peau eſt médiocrement épaiſſe, inégale, crevaſſée en pluſieurs endroits, comme ſi elle avoit été mordue : ſa chair eſt ſemblable à celle du Citron, remplie de ſuc d'un goût approchant de celui de l'Orange, mais qui n'eſt point agréable. On cultive l'arbre qui porte ce fruit dans les jardins aux pays chauds. Il a été apporté d'Aſſyrie dans les autres pays : ſon fruit eſt apéritif, & convient dans le ſcorbut, dans les fiévres continues & intermittentes.

POMME-D'AMOUR ou ALBERGAME, eſt le nom d'un Zoophyte marin qui a une ſorte de reſſemblance avec le fruit de la plante ſuivante.

POMME-D'AMOUR ou POMME DORÉE, *Lycopersicon*. Plante qui a une odeur forte & déſagréable : on la cultive dans les jardins en terre graſſe & humide. Pluſieurs Botaniſtes l'ont rangée entre les eſpeces de *Solanum* ; mais M. Tournefort en fait un genre différent, parceque ſon fruit eſt partagé en pluſieurs loges, & que celui du *Solanum* ne l'eſt pas. Sa racine eſt fibrée : elle pouſſe des tiges longues de quatre ou cinq pieds, velues, foibles, creuſes en dedans, rameuſes, ſe courbant & ſe couchant à terre, revêtues de beaucoup de feuilles découpées en leurs bords, pointues, tendres, un peu velues, & d'un verd pâle : ſes fleurs ſont en roſettes, & naiſſent entre les feuilles des rameaux, dix ou douze enſemble ; elles ſont jaunes & attachées à des pédicules qui ont chacun un nœud proche de la fleur : il ſuccede à ces fleurs des fruits gros comme une petite pomme, ronds, unis, luiſans ; doux au toucher, mous, charnus, de couleur jaune rougeâtre, aigrelets, & bons à manger, diviſés par dedans en pluſieurs loges qui renferment pluſieurs ſemences rondes, applaties & jaunâtres.

Les Italiens mangent ce fruit en ſalade, comme nous faiſons ici le *Concombre* : le ſuc de la plante eſt propre pour les inflammations des yeux, & pour arrêter les fluxions.

POMME DE CANELLE. Nom qu'on a donné aux Antilles à une eſpece de Cachiman. *V.* CACHIMENTIER.

POMME DE COLOQUINTE. *Voyez* COLOQUINTE.

POMME DORÉE. *Voyez* POMME D'AMOUR.

POMME ÉPINEUSE ou HERBE AUX SORCIERS,

Stramonium, ſeu Nux metella. Cette plante, qui eſt une eſpece de *Datura*, eſt encore appellée de quelques-uns *Herbe des Magiciens*, ou *Herbe du Diable*, ou *Herbe à la Taupe.* Elle croît quelquefois ſans culture dans les terreins gras de la campagne ou voiſins des maiſons: on la cultive communément dans les jardins des Curieux de plantes. Sa racine eſt groſſe, blanche, fibreuſe, ligneuſe & annuelle: elle pouſſe une tige haute de trois à quatre pieds, rameuſe & groſſe comme le doigt. Ses feuilles, qui rendent une odeur forte, puante & aſſoupiſſante, ſont amples, anguleuſes, aſſez ſemblables à celles de la Morelle, ſinuées ſur leurs bords, attachées à de longues queues, molles, graſſes & d'un verd foncé. Sa fleur eſt une grande campane blanche, ſemblable, en quelque maniere, à un verre à boire, d'une odeur un peu moins ſtupéfiante. A cette fleur ſuccede un fruit, du volume d'une groſſe noix, arrondi, mais garni tout autour de pointes courtes, groſſes, peu piquantes; lequel, dans ſa maturité, s'ouvre en quatre parties égales, ſéparées par des cloiſons membraneuſes, où ſont attachées pluſieurs ſemences noires, un peu applaties, ſemblables à un petit rein, & d'un goût déſagréable: on nomme ce fruit *Noix mételle.*

Les Continuateurs de la *Mat. Médic. de M. Geoſroi*, diſent que la Pomme épineuſe eſt une des plantes les plus ſingulieres de la Médecine; qu'il ſeroit même à ſouhaiter, ou que ſes propriétés fuſſent ignorées, ou qu'il n'y eût pas de gens aſſez corrompus pour les appliquer à de mauvaiſes fins: nous avons, diſent ils, beaucoup de plantes qui pourroient lui être ſubſtituées dans les cas où elle eſt utile, & l'on éviteroit ſon uſage & l'abus qu'on en fait dans ceux où elle eſt pernicieuſe. Toute cette plante eſt narcotique & ſtupéfiante; nos Auteurs veulent que ſon uſage intérieur ſoit interdit abſolument, parcequ'elle cauſe des accidens fâcheux, comme des vomiſſemens, la folie, la léthargie, des ſueurs froides, des convulſions, enfin la mort, quand on n'eſt pas promptement ſecouru. Le remede contre cette eſpece de poiſon qui coagule le ſang, eſt l'uſage des ſels volatils, de la thériaque, des vomitifs, &c. On trouve, dans les *Ephémérides d'Allemagne*, deux exemples, avec

Digitized by Google

des obſervations ſur les mauvais effets de cette plante priſe intérieurement.

Acoſta & Garet diſent que les Courtiſanes & les Voleurs font prendre, à ceux qui ont le malheur de tomber entre leurs mains, un demi-gros de cette ſemence en poudre dans quelque liqueur agréable, afin de profiter de leur délire; cependant des Médecins en ont approuvé quelques préparations dans certains cas.

M. Storck, dont nous avons déja célébré les connoiſſances en Médecine pratique (*voyez aux articles* CIGUE, JUSQUIAME & NAPEL) a voulu expoſer ſa propre vie, avant que d'en adminiſtrer aux malades. Voici le réſultat de ſes expériences.

Le 23 Juin 1760, il a écraſé, entre ſes doigts, les feuilles de la tige de cette plante verte, & les a flairées fréquemment: il y a effectivement reconnu une odeur déſagréable, qui lui excita des envies de vomir. Peu effrayé de cette premiere épreuve, il pourſuivit ſon entrepriſe. Le lendemain il exprima huit livres de ſuc de cette plante, ſans en reſſentir d'ivreſſe: il ſoupa & dormit très bien dans une chambre cloſe; mais il ſe réveilla avec une douleur de tête ſourde, qui ſe diſſipa après le déjeûné, où il commença à évaporer ſur le feu ſon ſuc, pour le réduire à la conſiſtance d'extrait; ni lui, ni ſon valet, qui remuerent fort ſouvent la matiere ſucculente, qui s'épaiſſiſſoit, ne remarquerent autre choſe qu'une odeur déſagréable.

L'extrait ayant été porté dans un lieu frais, forma une maſſe noire, friable, dans laquelle on voyoit briller un nombre infini de particules ſalines, oblongues & pointues. M. Storck voulut éprouver ſi la ſaveur d'un grain & demi de cet extrait ſeroit ſupportable, & il avoue que ſon eſtomac ſe ſoulevoit tellement, qu'il l'auroit rejetté de ſa bouche, dès le premier moment, s'il n'eût été retenu par la ferme réſolution de continuer ſon expérience. Enfin il l'avala, & il eût l'avantage de ne reconnoître aucune altération ni dans ſa mémoire, ni dans ſon jugement. Enhardi par ce ſuccès, M. Storck voulut éprouver ſi les changemens qu'opéreroit la Pomme épineuſe dans ceux qui ont des convulſions, en les mettant dans un état contraire à celui où ils étoient, ne ſe-

Digitized by Google

roit pas ceſſer leur folie. Ce célebre Médecin a fait, à cet égard, pluſieurs expériences & obſervations, dont il rend compte dans le petit Ouvrage qu'il en a donné : il démontre que la Pomme épineuſe eſt en effet très ſalutaire dans beaucoup de maladies qui ne cedent point à d'autres remedes; telles que dans les vertiges, la démence, le délire, la folie & les accès de fureur involontaires; l'épilepſie, le tremblement des membres. L'uſage de ce remede donne une faim très vorace; enfin l'on guérit ſouvent. Nous avons cependant obſervé, par la lecture des expériences de M. Storck, que l'extrait du *Stramonium* eſt plus efficacement l'antidote de la folie que de toutes les autres maladies, & qu'il n'a pas toujours combattu les mouvemens proprement convulſifs.

Quant à l'uſage extérieur de la Pomme épineuſe, cette plante pilée, avec le ſaindoux, fait un onguent propre contre la brûlure & les hémorrhoïdes; ainſi appliquée, elle eſt adouciſſante, anodine & réſolutive.

POMMES HÉMORRHOIDALES eſt le nom que l'on donne au fruit du *Guy*. Voyez *ce mot.*

POMMES DE MANCENILLE. *Voy.* MANCELINIER.

POMME DE MER, c'eſt l'*Ourſin*. Voyez *ce mot.*

POMME DE MERVEILLE. *Momordica.* Cette plante, que l'on appelle auſſi *Balſamine mâle* ou *rampante*, eſt d'un genre tout différent de la *Balſamine ordinaire*. Voyez *ce mot.*

La Pomme de merveille ſe cultive dans les jardins : elle croît plus aiſément en Italie & dans les autres pays chauds, qu'en Allemagne & en Angleterre, où elle ne fleurit ordinairement qu'en Août, & où ſon fruit ne mûrit que rarement & avec peine. La racine de cette plante eſt petite, fibreuſe, & ne dure que ſix mois en terre : elle pouſſe des tiges menues, ſarmenteuſes, hautes de deux à trois pieds, anguleuſes, cannelées, qui, par le ſecours des vrilles qu'elles pouſſent à chaque feuille, s'attachent, comme par autant de mains, à des perches ou échalas qu'on plante proche d'elles pour les ſoutenir. Ses feuilles reſſemblent aſſez à celles de la vigne; mais elles ſont plus petites, mieux découpées, d'un verd agréable, liſſes, & d'un goût légerement amer & âcre. Ses fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles : elles ſont formées en baſſins

Digitized by Google

taillés en cinq parties, de couleur jaune blanchâtre. Aux fleurs succedent des fruits oblongs, arrondis en forme de concombre, plus ou moins renflés vers le milieu, devenant jaune-rougeâtres par la maturité, parsemés en leurs surfaces de tubercules épineux. Ces fruits ne sont point charnus : ils s'ouvrent d'eux mêmes, comme par une espece de ressort, & laissent voir alors une cavité qui contient beaucoup de semences, grandes comme celles de la citrouille, allongées, d'un rouge brunâtre, un peu crenelées, & enveloppées d'une coëffe.

Ce fruit, qui s'appelle *Pomme de Merveille*, est très vulnéraire & anodin : on en fait un baume excellent, en le faisant infuser dans de l'huile d'olive, exposée au bain-marie ou au soleil : c'est un bon remede pour la piquûre des tendons, pour les hémorrhoïdes, les gerçures des mamelles, les engelures & la chute du fondement. Ce baume en liniment ou en injection, soulage singulierement les femmes qui ont des ulceres dans la matrice ou dans le vagin : il provoque & facilite l'accouchement laborieux.

POMME DE PIN. *Voyez* PIN.

POMME-POIRE. *Voyez l'article* POMMIER.

POMME DE RAQUETTE ou POIRIER PIQUANT. *Voyez* OPUNTIA.

POMME DE SAUGE. *Voyez* SAUGE.

POMME DE SAVON. *Voyez au mot* SAVONNIER.

POMME DE TERRE. *Voyez* BATATTE.

POMMES ou TUBERCULES DE CHÊNE. *Voyez* CHÊNE & NOIX DE GALLES.

POMMETTE est le nom que l'on donne, dans les pays chauds, à l'*Agerolier*. Voy. *à l'article* NEFFLIER.

POMPHOLIX ou TUTHIE BLANCHE. *Voyez au mot* TUTHIE.

POMPILE, *Pompilus*, poisson de mer à nageoires molles : il fréquente la haute mer. Son corps est sans écailles. Depuis les ouies jusqu'à la queue, il a un grand trait courbe, & plusieurs en travers du ventre, marqués de petits points. Son dos est de diverses couleurs & moucheté ; sa bouche est de moyenne grandeur ; ses dents son petites ; les parties voisines des yeux sont jaunes

& de couleur d'or : il a deux nageoires près des ouies, deux au-deſſous, une proche l'anus, une au dos. Sa queue n'eſt point diviſée comme celle des thons & des pélamides, avec leſquels les Anciens l'avoient rangé. Le Pompile ſuit les vaiſſeaux en pleine mer : il eſt fort rare ſur nos Côtes.

POMMIER, *Malum.* Le Pommier eſt un arbre qui ſe plaît par-tout, excepté dans les pays chauds ; mais il ſe plaît ſur-tout dans les lieux tempérés ou même humides, & qui ne ſont pas trop froids. Il eſt rare dans le milieu de l'Italie & de la Provence à cauſe de la chaleur du climat. Il eſt cultivé avec ſoin & fort célebre dans la Normandie, par rapport à la boiſſon qu'on en tire dans ce pays, & qui y tient lieu de vin.

On diſtingue un grand nombre d'eſpeces de pommiers, dont pluſieurs ne ſont que des variétés Les fleurs des pommiers ſont de la plus grande beauté ; elles ſont diſpoſées en roſe. Aux fleurs ſuccedent les pommes qui varient de figure, de couleur, de ſaveur, ſuivant les eſpeces. Entre les pommiers, les uns forment de grands arbres, les autres ne ſont que de petits arbriſſeaux. Les feuilles des pommiers ſont entieres, ordinairement un peu velues, ſur-tout par deſſous, dentelées & comme ondées par les bords, poſées alternativement ſur les branches : le deſſous eſt relevé d'arrêtes ſaillantes, & le deſſus creuſé en ſillons.

Les pommiers ſauvages croiſſent naturellement dans les forêts, où ils forment des arbres de moyenne grandeur : on ſe ſert de leurs rejettons pour greffer les pommiers qu'on veut élever en plein vent Lorſqu'on veut tenir ces arbres en buiſſons, on les greffe ſur une eſpece que l'on nomme *doucin* ou *fichet*, dont les fleurs ſont pâles : il ne pouſſe pas beaucoup en bois ; néanmoins ſi le terrein lui plaît, il devient fort grand, & eſt long-tems à donner du fruit ; mais quand on veut avoir des pommiers-nains, & en jouir tout de ſuite, on greffe ſur le pommier-nain, dit de Paradis, qui n'eſt preſque qu'un arbriſſeau, & pouſſe peu en bois. Les pommiers à fleurs doubles & le pommier de Virginie à fleurs odorantes, font un très bel effet dans les boſquets printanniers.

Digitized by Google

Nous allons parler ici ſeulement des pommes les plus eſtimées. Les *Reinettes* ſont, ſans contredit, les premieres; la reinette blanche eſt tendre, elle n'a pas l'eau ſi relevée que les autres. La reinette griſe a l'eau ſucrée & relevée : c'eſt la meilleure de toutes. La reinette franche eſt groſſe, elle jaunit en mûriſſant, elle eſt tiquetée de points noirs ; ſon eau eſt ſucrée, on en fait des compottes, & une gelée qui eſt une des plus excellentes confitures.

Les *Pommes de Rambour* ſont groſſes, rondes, elles ne ſont bonnes qu'en compotte. La pomme de *Calville rouge* a un goût vineux, & la blanche à côte de melon, a un goût relevé : elle eſt plus eſtimée que la rouge.

La *Reinette d'Angleterre* eſt plus longue que ronde & tiquetée de points rouges ; ſon eau eſt ſucrée.

Le *Fenouillet*, d'un fond violet couvert d'un gris rouſſâtre, a la chair fine & l'eau ſucrée; ſon goût approche du fenouil. La *Pomme violette* eſpece de *gros fenouillet*, eſt groſſe, preſque ronde, mêlée de rouge du côté du ſoleil; ſa chair eſt blanche ; ſon eau eſt douce & ſucrée.

La *Pomme d'api* eſt des plus jolies ; ſa couleur de roſe ſe détache ſur ſon fond blanc ; elle eſt recherchée à cauſe de ſa beauté & de ſon eau délicieuſe, qui rafraîchit la bouche & appaiſe la ſoif. On en diſtingue de deux eſpeces, les grandes & les petites.

Il y a une eſpece de Pommier que l'on nomme *Pomme figue*, parceque ſa fleur dure ſi peu, qu'il ne paroît point en avoir, auſſi a-t-il été nommé *Malus fructifera flore fugaci*.

Des Médecins ordonnent les pommes dans les ptiſanens pour calmer la toux. Mais comme les pommes ont des goûts différens, elles ont auſſi des propriétés différentes. Les *Pommes douces* ſont laxatives, les *Pommes âcres* ſont aſtringentes.

Il y a diverſité de ſentiment ſur les propriétés des pommes, comparées à leurs ſaveurs. Pluſieurs veulent qu'elles ſoient une nourriture médicamenteuſe, qu'elles nuiſent ſouvent aux nerfs, ſi on en mange de crues trop ſouvent ; mais on corrige ces mauvaiſes qualités des pommes en les faiſant cuire, ou en les pré-

Digitized by Google

patant comme les *Poires*. Voyez *ce mot*. Enfin il y a quantité de pommes, les unes aigres & ſures, les autres âcres, les autres douces qui ſervent à faire du cidre, appellé des Latins *Pomaceum*. Pour cela on les écraſe ſous des meules poſées de champ : on les paſſe enſuite ſous le preſſoir pour en exprimer le jus, qu'on laiſſe fermenter dans de grandes tonnes, & on en fait ainſi une liqueur qui tient lieu de vin dans les pays où le raiſin ne mûrit pas.

Les *Pommes douces* font un cidre délicat, agréable à boire, mais qui n'eſt point de garde. On lui donne une couleur ſuccinée & un goût ſavoureux, en l'édulcorant avec du miel bouilli chargé de ſuc de meriſes. On fait avec les pommes ſures & âcres un cidre qui ſe garde trois ou quatre ans ; en mêlant ces différentes pommes, on varie la qualité des cidres.

Le ſuc exprimé des pommes, fermente ; il eſt en premier lieu muſcide & doux, puis il devient piquant & vineux ; c'eſt là le cidre qu'on boit ordinairement Lorſqu'on laiſſe aller plus loin la fermentation, il devient acide & tient lieu de vinaigre. On retire du cidre, par la diſtillation, un eſprit ardent, peu différent de l'eſprit-de-vin. L'eſprit de cidre fortifie le cœur & convient aux affections mélancoliques. Le cidre eſt la boiſſon ordinaire des Normands ; l'ivreſſe de cette liqueur dure plus long tems que celle du vin. Lémery dit qu'on voit des payſans en Normandie demeurer trois jours ivres, après avoir fait la débauche de cidre, & qu'ils s'endorment à la fin de l'ivreſſe. On fait auſſi un ſyrop ou un rob de cidre, en faiſant réduire par évaporation dix pintes de cette liqueur, à une ou environ : cet extrait liquide eſt bon pour la poitrine.

Lorſqu'on a bien ſéché les pommes, on peut les conſerver juſqu'au printems dans des tonneaux, en diſpoſant alternativement un lit de paille & un lit de pommes ; on nous en apporte tous les ans une grande quantité d'Auvergne, conſervées de cette façon Lorſque les pommes ont été gelées, on les gâte ſi on les dégele auprès du feu ; mais en les jettant dans de l'eau très froide, il ſe forme des glaçons, à la ſuperficie, la pomme ſe dégele doucement, & ſon organiſation n'eſt point dé-

Digitized by Google

truite. La même chose arrive aux œufs qui sont gelés, ainsi qu'à toutes les parties du corps humain.

Quoiqu'on reproche aux pommes d'être venteuses, & quoi qu'en disent leurs ennemis, elles donnent une nourriture très salutaire aux personnes saines; elles sont même utiles dans quelques maladies, & bonnes aux mélancoliques, pourvu qu'ils ne boivent que de l'eau: car elles se digerent alors facilement; mais si on fait usage du vin, elle se digerent plus difficilement.

Le bois des *Pommiers sauvageons* est moins dur que celui des Poiriers, & n'a pas une couleur si agréable. Ce bois est plein, doux, fort liant, assez semblable à celui de l'alizier, il est recherché par les Menuisiers, & encore plus par les Tourneurs.

PONCE. *Voyez* PIERRE PONCE.

PONCIRADE. *Voyez* MÉLISSE.

PONGI: les habitans de Congo donnent ce nom à l'espece de singe qui a la figure d'un Lion: on le nomme *Cagvi* au Bresil.

PONGOS: est le nom que l'on donne à l'une des especes de Singe, qui a une ressemblance singuliere avec l'homme, & que l'on appelle *Homme des bois* ou *Homme sauvage*: voyez *ce mot*.

Le *Pongos*, dont il est question, se trouve dans les forêts de Muyomba au Royaume de Loango. Il est de la grandeur d'un homme, & a le double de masse; son visage a plus de rapport qu'aucune autre espece de singe, avec celui de l'homme. Il a le devant du corps nud, mais le derriere est couvert de poils noirs; sa femelle a le sein gros & potelé comme une femme en embonpoint, & le nombril enfoncé. Le Pongos marche droit en tenant à sa main le poil de son col: il dort sur les arbres où il bâtit une espece de toît pour se mettre à couvert de la pluie; il se nourrit de fruits & de noix sauvages; il ne mange point de chair, il aime à se chauffer, & attaque quelquefois en troupe les Negres qui traversent les forêts; ils osent aussi attaquer les éléphans qui viennent paître proche d'eux; ils les incommodent tellement à coups de poing & de bâton, qu'ils les forcent de prendre la fuite en poussant des cris. On prétend qu'un seul a assez de force pour se débarrasser des mains de dix hom-

Digitized by Google

mes : on leur a vu porter des fardeaux très lourds. Lorſqu'un d'entre ces animaux meurt, les autres couvrent ſon corps d'un amas de branches & de feuillages. Les Negres aſſurent que les Pongos ſont auſſi très enclins à violer les femmes & les filles.

PORC. *Voyez* au mot SANGLIER.

PORC-ÉPIC ou PORTE-EPINE, *Hiſtrix*. Le Porc-épic eſt un animal des pays étrangers : on en voit ici quelques-uns de vivans, que l'on éleve par curioſité. On en diſtingue diverſes eſpeces, leſquels ſe trouvent en Afrique, à Sumatra, à Java, & dans la nouvelle Eſpagne, dans la baie de Hudſon, & dans les deux Indes. Ces eſpeces de Porcs-épics, qui ont entr'eux une reſſemblance générale, ont auſſi quelques différences.

Le Porc-épic d'Afrique a deux pieds & demi de long ; ſes jambes ſont courtes, celles de devant n'ont que quatre pouces, & celles de derriere ſix ; ſa tête a cinq pouces de long ; ſa levre ſupérieure eſt fendue comme celle d'un liévre ; ſes yeux ſont petits, ſes oreilles reſſemblent à celles de l'homme, il n'a point de queue. Un des caracteres généraux de ces animaux, c'eſt d'avoir deux dents inciſives, point de dents canines, les doigts onguiculés & des piquans ſur le corps. Le dos & les côtes du Porc-épic que nous décrivons, ſont couverts de piquans un peu courbes, de différentes longueur & groſſeur, pointus comme des alênes, variés de blanc & d'un brun noirâtre. Il y en a de tout à fait blancs, les plus gros ſont les moins longs, ils ont depuis ſix juſqu'à douze pouces, les autres ont quinze pouces & ſont flexibles. Le Porc-épic a ſur la tête & le derriere du col une eſpece de panache formé de quantité de piquans fort déliés, ſemblables à des ſoies de ſanglier ; la poitrine & le ventre ſont couverts de ſoies à-peu-près pareilles.

Les autres eſpeces de Porcs-épics varient par quelques différences, qui frappent bien plus lorſqu'on voit l'animal, que par les deſcriptions, mêmes les plus exactes. Le Porc-épic de Sumatra, a un muſeau de cochon ; ſes oreilles ſont pendantes & preſque pelées, comme celles des pourceaux de Hollande ; ſes yeux ſont grands & brillans. Le Porc-épic de la Nouvelle Eſpagne, eſt

Digitized by Google

de la grandeur d'un chien de moyenne taille : on le trouve ſur les montagnes. Le Porc épic de la Baie d'Hudſon, reſſemble beaucoup au Caſtor par ſa taille & par ſa groſſeur. Il fait ordinairement ſon nid ſous les racines des grands arbres ; il ſe nourrit d'écorces d'arbres, il mange de la neige en hiver, & boit de l'eau en été ; les Sauvages le mangent & trouvent ſa chair délicieuſe. Le Porc épic du Canada, eſt un animal lourd ; il eſt chargé d'un très grand nombre de piquans ; il n'y a point de Chaſſeur qui ne le joigne à la courſe : on peut le tuer d'un ſeul coup de bâton donné ſur le muſeau. Ils habitent les pays des montagnes ; les Pécauds, les Ours, & les Carcajoux leur font la guerre ; mais s'ils peuvent approcher de quelque arbre, ils y grimpent, gagnent les plus petites branches, & y laſſent la patience de leurs ennemis. Le Porc-épic eſt commun au Cap de Bonne-Eſpérance : cette eſpece a les oreilles comme celles de l'homme.

Quand ces animaux ſont irrités, ils enflent leur corps de rage, dreſſent leurs aiguillons, & ſe jettent de côté pour frapper. Leur peau paroît mobile, & ils font mouvoir avec force tout l'aſſemblage de leurs dards. Quoiqu'ils ſoient faciles à mettre en colere, ils ne ſont pourtant pas méchans, & ne mordent, ni ne bleſſent perſonne, à moins qu'ils n'aient été auparavant harcelés. Ils ne peuvent ſur-tout ſouffrir qu'on leur touche le corps, ni les aiguillons ; ſi on le fait, on les voit entrer en fureur, faire frémir la peau qui porte leur aiguillon, chercher à frapper de côté de toute la maſſe de leur corps, & frapper la terre d'impatience. La colere dans laquelle entrent ces animaux ne viendroit-elle pas, dit Seba, de ce qu'ils ont la véſicule du fiel très groſſe, & de ce qu'ils reſſentent une ſenſation douloureuſe au moindre attouchement de leurs aiguillons, d'où ſe répand la bile par tout le corps ?

Les piquans du Porc-épic tiennent ſi peu, qu'il eſt impoſſible, qu'en ſe donnant des mouvemens vifs, il ne s'en détache quelques-uns. Les mêmes mouvemens qui les détachent peuvent les porter à quelque diſtance, mais il eſt difficile de croire que le Porc-épic les décoche, comme on le lit dans quelques auteurs. La bleſſure des

Digitized by Google

piquans du Porc-épic eſt, dit-on, mortelle ; ces piquans percent les chairs & cauſent la mort; mais ces dards agiſſant d'une façon toute méchanique, comment peuvent-ils être venimeux ? Les Chaſſeurs ne manquent pas d'ôter ceux qui paroiſſent attachés à leurs chiens, lorſqu'ils ont approché d'un Porc-épic : car ces piquans ſont dans quelques eſpeces, terminés à leur pointe en forme de vis, & tous les mouvemens de l'animal tendent à faire avancer l'aiguillon dans les chairs.

Les Chaſſeurs prétendent que le Porc-épic vit douze ou quinze ans. Selon eux les mâles ſont furieux dans le tems de leur amour, qui eſt dans le mois de Septembre : ils ſe déchirent à belles dents les uns les autres ; la femelle met ordinairement bas dans le courant du mois d'Avril : elle ne fait qu'un petit à chaque portée ; elle ne l'alaitte qu'environ un mois : il vit d'herbes, de fruits, & s'accoutume peu-à-peu à ſe nourrir d'écorces d'arbres. La femelle ſe met ſur les dos pour s'accoupler avec le mâle, parceque ſes piquans, qui pendent d'en haut & fort bas, empêchent que ces animaux ne ſe joignent à la maniere des quadrupedes. Les Porcs épis dorment ſix mois ſous terre, & ſont dans une eſpece d'engourdiſſement, où ils n'ont point beſoin de nourriture ; pendant ce tems leurs piquans tombent, & il leur en revient d'autres. Il paroitroit donc que cet animal ſeroit du nombre de ceux qui ont le ſang froid. *Voyez au mot* LOIR.

Les Sauvages du Canada teignent en rouge, en noir, en jaune, les piquans du Porc-épic : ils en brodent des corbeilles & différentes ſortes d'ouvrages d'écorces d'arbre : ils en brodent auſſi des braſſelets & des ceintures de cuir, dont leurs femmes ſe parent. Ces broderies de piquans de Porcs-épics ſont ſouvent très bien faites, dit M. de Reaumur, & ont l'avantage d'être plus durables que nos broderies de ſoie, & même que nos broderies d'or & d'argent On voit de ces ouvrages dans les cabinets des Curieux. On peut voir au mot BEZOARD, le cas que l'on fait du *Bezoard de Porc-épic.*

PORC DE GUINÉE ou COCHON DE GUINÉE. Il differe de nos Cochons domeſtiques par ſes oreilles, qui ſont très longues & terminées par une pointe lon-

gue & aigue, & par la queue qui lui descend jusqu'aux talons, & qui est dénuée de poils : il n'a point du tout de soie, mais tout son corps est couvert de poils courts d'un roux brillant : on trouve ce Cochon en Guinée & au Brésil. Nous donnerons à la suite du mot SANGLIER, les animaux désignés sous le nom de *Cochons* ou de *Porcs*, même le *Porc de riviere* dont nous avons omis de parler à l'article CABIAI, &c.

PORC-MARIN, *Sus marinus*, est un poisson rond & applanti. Ses écailles sont très dures & tiennent tellement à la peau, qui est impénétrable, que les Ébénistes & les Menuisiers de quelques pays s'en servent pour polir le bois : ses dents sont fortes & aiguës : ses yeux sont ronds. Il a près des ouies une petite fente avec une petite nageoire de chaque côté : son dos est armé de trois aiguillons droits, rudes & forts, qui tiennent à sa peau : sa chair est de mauvaise odeur, dure & difficile à digérer.

Les Naturalistes ont donné le nom de COCHON DE MER, *Sus marinus*, à plusieurs autres poissons qui ont beaucoup de graisse, ou le grognement du Cochon de terre, ou enfin qui ont la nageoire du dos découpée & dressée comme les soies du Cochon domestique. En comparant quelques-unes de ces descriptions, on y reconnoît le Marsouin & l'Aguillat des Provençaux : c'est une espece de Chien de mer. On pêche des Porcs de mer aux Antilles ; mais avec assez de difficulté, car ils ont l'adresse de ronger seulement l'amorce sans l'avaler. Enfin on donne aussi le nom de *Cochon de mer* au Renard marin, mais ils paroissent différens l'un de l'autre : *voyez* RENARD MARIN.

PORCELAINE, *Porcellana, seu Venerea*, est un genre de coquillage univalve, ainsi appellé du bel éclat de sa coquille, semblable en cela à l'émail de certaines Porcelaines dont on se sert sur les tables : ce genre de coquillage renferme plusieurs espèces de coquilles assez différentes entr'elles : toutes ont une longue fente avec une bouche garnie de dents des deux côtés, telles que le *Pucelage* qu'il ne faut pas confondre avec la *Conque de Venus*. Voyez *ces deux mots*, la forme en est ou ronde ou oblongue, quelquefois bossue ou terminée par des mamellons

mamelons, ou pointue, ou applatie; elle n'eſt ſouvent dentée que par un côté, tel que l'*Œuf*, &c. La robbe des Porcelaines & leur bigarure ſont encore plus variées que leur volume. Parmi les Porcelaines, il y en a qui ſont épaiſſes & peſantes, d'autres ſont legeres comme papyracées: les unes ſont unies, d'autres ſont pointillées ou chargées de caracteres. On trouve des exemples ſenſibles de toutes ces differences dans les coquilles ſuivantes, appellées par les Amateurs, la *Carte géographique*, la *Peau de tigre*, le *Pou de mer*, la *Navette de Tiſſerand*, l'*Argus*, le *Petit Ane rayé*, l'*Arlequine*, &c. Il n'y a point de coquilles, qui au ſortir de la mer ſoient auſſi luiſantes & auſſi polies que la Porcelaine, elles ont preſque toutes la forme d'un ovoïde arrondi, & pluſieurs font appercevoir ſenſiblement beaucoup de tours de Spires à l'un des deux bouts. M. Adanſon diſtingue les Porcelaines par le bourrelet de la levre droite qui manque dans les Pucelages, & qui n'en ont pas la moindre apparence; le bord de cette levre a, dit-il, plus d'une douzaine de petites dents diſtribuées dans toutes ſa longueur: *voyez* les *Planches des ouvrages ſur les Coquilles de MM. Adanſon & d'Argenville.*

On donne le nom de *Porcellanite* à la Porcelaine devenue foſſile ou pétrifiée.

PORCELET DES INDES: *voyez* COCHON DES INDES.

PORCELET DE S. ANTOINE: *voyez* CLOPORTE.

PORES, *Pori*. On donne ce nom, tantôt à des pierres formées dans l'eau, telles que les *Stalactites*, à celles qui ſont produites par le feu, telles que les *Pierres ponces*: enfin aux *Productions à polypier*. Voyez *ces mots*.

PORPHYRE, *Porphyr*, eſt un caillou de roche, opaque, plus dur, mais moins compacte que le Jaſpe: ſa couleur eſt ordinairement rougeâtre ou brunâtre, quelquefois violette, ſouvent verdâtre: cette eſpece de Pierre de roche a pour baſe un quartz irregulier, appellé *Feld-Spath* rempli de grains de *Petro-ſilex*, autre eſpece de pierre très dure, qui reſſemble moins à une marne pierreuſe qu'à un ſilex laiteux: ces grains ou taches ſont toujours d'une couleur oppoſée à la pierre, qui leur ſert

de matrice, communément blanchâtres, tantôt ronds & tantôt en quarrés longs, comme criſtalliſés & cimentés enſemble : il y en a dont les taches ſont noires & brillantes : on diſtingue entr'autres ; 1°. le Porphyre rouge propre de la Dalécarlie Orientale : 2°. le Porphyre brocatelle d'Egypte, les taches en ſont toujours jaunâtres ; 3°. le Porphyre verd de la Syberie & de l'Auvergne, il eſt aſſez rare ; celui que l'on appelle le Porphyre verd antique, l'eſt encore plus ; ſes taches ou quarrés longs s'y trouvent ſouvent diſpoſés en maniere de croix : 4°. le Porphyre rouge à taches noires, que quelques-uns appellent improprement *Granite rouge* ; on en faiſoit autrefois les colonnes & les obéliſques.

Tous les vrais Porphyres ſont très durs, très difficiles à travailler ; ils font feu avec le briquet & ſe vitrifient au feu : on voit à Verſailles pluſieurs beaux vaſes faits de cette pierre qui eſt indeſtructible : on conſerve encore à Rome pluſieurs monumens précieux de Porphyre antique, & qui ne ſont aucunement altérés. Le Porphyre étoit ſi eſtimé des Anciens, qu'ils le faiſoient tailler en bijoux & en plaques, pour porter en amulettes afin d'arrêter le ſang & diſſiper la mélancolie : on en fait aujourd'hui des vaſes, des buſtes, des tables, des molettes, &c. Nous avons reconnu, d'après M. Eſtêve, dans la vaſte forêt de Leſterelle, en Provence, un Porphyre dont la dureté, la beauté, le prix & l'uſage dans la ſculpture & l'architecture, ne le cédent en rien au Porphyre de l'Arabie.

PORPHYRION, ou L'OISEAU POURPRE, ou POULE SULTANE, *Porphyrio*, eſt, ſelon Albin, une eſpece de Poule d'eau : le plumage du corps eſt d'un beau pourpre violet, tacheté de bleu, de verd, de gris & de blanc : le col & le devant de la tête ſont bleuâtres, la queue eſt de couleur de frêne blanchâtre : le bec, les jambes & les pieds, ſont d'un rouge d'écarlate ; les griffes ſont noires : ſes jambes ſont hautes, & ſes pieds grands ; le bec eſt gros, long, pointu & un peu courbé : il a trois doigts devant & un autre doigt derriere : ſes ongles ſont longs, pointus & crochus.

Cet oiſeau a pluſieurs qualités qui ne ſont propres

Digitized by Google

qu'à lui ſeul, ſavoir de mordre l'eau quand il boit, de tremper ſa nourriture de tems en tems dans l'eau, & de la porter à ſon bec avec ſa patte.

Les Anciens eſtimoient ſi fort la beauté de cet oiſeau, qu'ils en faiſoient un des ornemens de leurs palais & de leurs temples. Le Porphyrion eſt d'un caractere farouche & difficile à apprivoiſer : il frequente ordinairement les bords des rivieres : on le trouve à Comagêne.

PORPILE. On donne ce nom à une eſpece de pierre nummulaire, ou à des eſpeces de petits coraux elliptiques ou arrondis de la grandeur d'une petite piéce de monnoie, & de la même forme qu'un bouton de crin ; on y remarque une ſurface, tantôt convexe & tantôt platte, comme dans la pierre lenticulaire ; mais toujours garnie de cercles ou de rayons très faciles à diſtinguer les uns des autres : ſouvent on en trouve pluſieurs attachés les uns ſur les autres.

PORREAU : *voyez* POIREAU.

PORTE CHAPEAU : *voyez* PALIURE.

PORTE-CORNE, c'eſt le *Rhinoceros* : voyez *ce mot.*

PORTE-ETENDARD, *Signifer*, poiſſon des Indes, qui marche dans ces Contrées, à la tête d'un grand nombre de Poiſſons plus petits que lui, & qui le ſuivent. Il reſſemble aſſez au poiſſon que les Hollandois ont nommé l'*Idole des Maures*, mais il eſt plus petit : ſa chair n'eſt pas bonne à manger : on n'en prend qu'à cauſe de ſes belles couleurs ; c'eſt ce qui le fait rechercher des Curieux, qui le conſervent dans la liqueur. Il eſt ſi doux, qu'il vient aux perſonnes qui lui preſentent quelque choſe, & il ſe laiſſe prendre facilement. Dans ce même pays, on donne le nom de *Porte pique* a un poiſſon qui a ſur le dos une longue pointe, courbée par le bout.

PORTE-LANTERNE. Les Naturaliſtes donnent ce nom à un rare & bel inſecte lumineux de l'Amérique, dont nous avons parlé à la ſuite du mot *Acudia*. Nous ajouterons ici que la poſition de ſa partie lumineuſe eſt d'autant plus ſinguliere, qu'elle eſt ſituée ſur la partie antérieure de ſa tête ; au lieu que la lumiere de nos Vers & Mouches ou Scarabées luiſans, vient de deſſous le ventre d'auprès du derriere. Mlle. de Mérian, qui a

observé ces sortes de mouches à Surinam, dit que leur lumiere est telle, qu'un seul lui a suffi pour en peindre les figures qui sont gravées dans son Ouvrage sur les Insectes de ce Pays. M. de Réaumur en avoit reçu de Cayenne. *Voyez l'article* ACUDIA.

PORTE-MIROIR. Les Curieux donnent ce nom à un beau Papillon de Surinam, fort grand, de couleur d'or & rouge, avec des raies blanches tant sur les ailes de dessus que sur celles de dessous, sur chacune desquelles il y a une tache claire & transparente comme le verre, environnée de deux cercles; l'un blanc, qui est en dedans; & l'autre noir, qui est en dehors; de sorte que cette tache ressemble beaucoup à un miroir avec son cadre. Ce beau Papillon sort d'une chenille qui vit sur les citronniers. Voyez *Pl. 65 des Insect. de Surinam, par Mlle. Mérian.*

PORT-OR, espece de marbre noir, mêlé de grandes veines d'un jaune d'or : *voyez* MARBRE.

POTÉE DE MONTAGNE : *voyez à l'article* OCHRES. Pour la *Potée d'Emeril* & *d'Etaim* : voyez ÉMERIL *à l'article du* FER *& le mot* ÉTAIN.

POTELOT : *voyez* MOLYBDÈNE.

POTIRON, *Melopepo verrucosus*, est une espèce de Citrouille arrondie, dont l'écorce est quelquefois chargée de tubercules semblables à des verrues. Ce fruit est charnu, spongieux, divisé intérieurement en cinq quartiers, dans lesquels on trouve deux rangs de semences oblongues & applaties. On cultive cette plante dans les jardins; son fruit est d'un grand usage dans les cuisines : il est fort humectant, rafraichissant, pectoral : sa semence est une des quatre grandes semences froides; les Grainiers l'appellent *Graine de Citrouille* : voyez CITROUILLE.

POTTO ou STUGGARD. Par la lecture des Observations que les Voyageurs nous donnent d'un animal qui se trouve à la Côte d'Or, & qui y porte ce nom, il nous a paru que c'étoit le même que l'*Ai*, dont nous avons parlé au mot *Paresseux*.

POU, *Pediculus*, est un insecte aptere, c'est-à-dire, sans ailes, qui s'engendre sur le corps de l'homme, sur

Digitized by Google

celui des quadrupedes, des oiſeaux, des poiſſons, même ſur les végétaux. L'hiſtoire de cet inſecte eſt très curieuſe : nous commencerons par celui de l'homme.

Le POU DE L'HOMME, *Pediculus humanus*. Cet inſecte vermineux, quoique fort dégoutant aux yeux, a cependant merité l'attention des plus grands Naturaliſtes, tant anciens que modernes. Swammerdam, dans le premier ordre des transformations ou développemens des Inſectes, prend pour exemple le Pou de l'homme. Jean Muralto en a donné l'Anatomie. Le célébre Hoock, Anglois, dans ſa Micographie, a auſſi fait la deſcription de cette ſorte de vermine. Léewentſoech rapporte, dans les *Tranſact. Philoſop. ann.* 1693, *n.* 94, *art.* 111, qu'il a obſervé dans le Pou un nez court & conique, percé d'un trou, par lequel cet inſecte pouſſe ſon aiguillon lorſqu'il veut manger, & que cet aiguillon lui a paru vingt fois plus petit qu'un cheveu; que ſa tête eſt ſans future; qu'il a cinq articulations à ſes antennes, & deux griffes à chaque pied; l'une eſt ſemblable à celle d'une Aigle, l'autre eſt droite & très petite; & entre ces deux griffes, il a une petite boſſe, pour mieux ſaiſir les cheveux & s'y attacher. Le Pou a une tête oblongue en avant, & arrondie en arriere; la peau qui le couvre de toutes parts eſt dure, velue, tranſparente, & tendue comme un parchemin : les yeux ſont noirs & ſitués derriere les antennes; ils ne ſont point à réſeau : le col eſt fort court, il ſe joint au corſelet qui ſe diviſe en trois parties : le dos eſt garni d'une eſpece de bouclier : ſur les deux côtés, on voit les ſix pieds qui s'articulent à la partie inférieure du corſelet; ils ont chacun ſix articulations ou phalanges de différentes grandeurs, pointillées, velues, à griffes, au moyen deſquelles il ſaiſit les corps d'un volume proportionné, ſur leſquels il court aſſez vîte. On apperçoit très bien, par le moyen du microſcope, tous les mouvemens intérieurs de ce petit animal. Le ventre ſe diviſe en ſix parties, & finit en deſſous par une eſpece de queue.

Les Lendes ſont les œufs du Pou : on en voit journellement les cheveux des enfans qui ſont peu ſoignés, ainſi que ceux des hommes pauvres ou mal-propres, tout remplis. Les poils des quadrupedes, les plumes des oiſeaux,

& les écailles des poiſſons en ſont auſſi garnis ; & on diſcerne plus ou moins facilement celles qui ſont encore pleines, de celles d'où l'animal eſt ſorti.

Le Pou, dit Swammerdam, acquiert ſa forme parfaite dans ſon œuf, qu'on nomme *Lende* ; on y apperçoit, vers les derniers tems, au travers de la coque, les yeux & le battement du cœur : il a déjà, en petit, la forme qu'il doit conſerver. Pour ſortir de ſon œuf, il force le limbe ovale qui termine ſa coque du côté de ſa tête, & qui ſe leve comme une boîte à charniere. Swammerdam, ayant égard à l'état actuel du Pou, & de tous les autres inſectes, qui ſont déjà dans l'œuf ce qu'ils doivent être, les nomme *Nymphe-animal-oviforme* ; au lieu qu'il nomme *Nymphe ver-oviforme*, les inſectes qui ſont renfermés dans l'œuf, ſous la forme de ver.

Le Pou change pluſieurs fois de peau, à meſure qu'il prend ſon accroiſſement ; mais quand il eſt en état d'engendrer, il n'en change plus. A conſiderer ce petit animal par les parties intérieures, l'on eſt preſque tenté de le regarder comme le chef-d'œuvre des inſectes. Il a fallu la ſagacité de pluſieurs génies, pour en connoître toutes les merveilles ; il eſt impoſſible d'en bien donner un extrait raiſonné, ſans entrer dans de longs détails ; c'eſt pourquoi nous renvoyons aux Auteurs qui ont traité de ces recherches anatomiques. Nous dirons ſeulement que ſon cœur eſt caché dans la poitrine, & qu'on voit reluire ſes vaiſſeaux pulmonaires au travers de ſon corps. Ce vil inſecte, n'a ni bec ni dents, ni aucune ſorte de bouche ; l'œſophage paroît abſolument fermé, & n'a d'autre ouverture que celle de la trompe, dont l'inſecte ſe ſert pour percer la peau humaine, ſucer le ſang & l'attirer dans ſon corps. Lorſque cet animal eſt gonflé de ſang, ſon ventricule paroît, à travers la peau, d'un brun foncé. Le mouvement de ce viſcere eſt ſi admirable, que ſelon Swammerdam, on pourroit l'appeller *animal dans un animal*, à cauſe des fortes agitations, contractions, froncemens, développemens qui lui ſont propres, & qu'on ne ſauroit voir ſans étonnement à travers le corps, quand l'eſtomac eſt plein de nourriture, & que par la ſuction il y entre un nouveau ſang.

Nous avons dit que la trompe du Pou eſt fort aiguë,

Digitized by Google

ce n'eſt même que par hazard qu'on peut l'appercevoir ; pour en expliquer la ſtructure, le Naturaliſte Hollandois la compare à une corne de limaçon, qui a la propriété de ſe replier comme un gand ; de ſorte, dit il, que ſi cette corne étoit ſurmontée d'une trompe au lieu d'un œil, l'on auroit une idée de la trompe du Pou. Un Obſervateur Philoſophe & intelligent reconnoîtra toutes ces particularités, en mettant un Pou ſur ſa main ; il ſuffit de le ſuivre avec un bon microſcope, tandis qu'il cherche quelque pore de la peau, où il puiſſe enfoncer ſa trompe ; laquelle, y compris ſa gaîne, n'eſt qu'une petite ligne rougeâtre, de la plus grande fineſſe. Un Pou affamé eſt le plus propre à cette obſervation ; on reconnoît que ſon eſtomac eſt vuide, quand tout ſon corps eſt tranſparent : alors on le poſe ſur ſa main, qu'on a un peu frottée auparavant ; il furete çà & là, toute ſituation lui eſt bonne pourvu qu'il ſuce ; & dès qu'il a trouvé un pore, il plonge ſa trompe, & preſque au même inſtant, on voit un ruiſſeau de ſang paſſer dans ſa tête, avec une rapidité capable d'effrayer l'Obſervateur microſcopique. Pendant la ſuction, les ongles & les crochets de la gaîne de la trompe s'enfoncent & ſe cramponent dans les parois intérieures du pore de la peau ; de ſorte que la gaîne eſt fixe, mais la trompe agit librement. Il n'eſt pas poſſible de ſe débarraſſer du Pou quand il eſt ainſi caſerné.

Quoique Swammerdam ait vu quelquefois ces inſectes monter les uns ſur les autres, la diſſection qu'il en a faite de quarante, ne l'a cependant point éclairé ſur la diſtinction des ſexes, ce qui lui a fait ſoupçonner que le Pou eſt hermaphrodite, & qu'il a peut être tout à la fois une verge & un ovaire comme un Limas. Toujours eſt-il vrai que cet Obſervateur a compté, dans un ſeul ovaire, dix gros œufs & quarante quatre petits : il dit auſſi que dans tous les Poux, il y a un double ovaire. A l'égard de la peau, qui paroît auſſi unie qu'un parchemin, elle eſt en pluſieurs endroits (dit le même Naturaliſte) ſillonnée par des ſtries déliées, qui ſont autant de ramifications de trachées. Ses œufs, (qu'on appelle ordinairement *Lendes*) examinés en différens ſens & diſtances, préſentent des choſes toujours variées. L'œuf

ou la Lende, qui eſt véritablement le Pou même, venant à ſortir de ſa membrane, ſitôt que l'humidité ſuperflue s'en eſt évaporée, devient incontinent propre à la génération; & c'eſt cette promptitude avec laquelle il engendre immédiatement après être ſorti de ſon œuf, qui a fait dire par plaiſanterie, qu'un Pou devient biſayeul dans l'eſpace de vingt-quatre heures. Il eſt vrai que cette vermine multiplie prodigieuſement en peu de tems; mais pour cela, il faut que ſes œufs ſoient tenus en un lieu chaud & humide, car autrement les Lendes meurent; & c'eſt auſſi ce qu'on voit arriver à celles qui étant engendrées la nuit dans les cheveux, pendant qu'ils ſont chauds & humectés de la ſueur, meurent enſuite le jour, lorſqu'elles viennent à être expoſées à l'action de l'air, &, après être reſtées quelques mois collées aux cheveux, perdent enfin tout-à-fait la forme extérieure qu'elles avoient.

Cette eſpece de Pou s'attache à toutes les parties du corps de l'homme, mais particuliérement à la tête des enfans: il s'en trouve beaucoup dans les habits des pauvres, des mendians, des matelots, des ſoldats, & dans ceux des perſonnes mal-propres, qui n'ont pas ſoin de changer de linge.

M. Linnæus dit qu'il n'a point trouvé de plus gros Poux, que dans les cavernes chaudes de Falhun en Suede; & que le Pou qui vit dans les habits, n'eſt qu'une variété de celui qui vit ſur la tête.

Comme cette vermine ſuce le ſang en perçant la peau; elle y fait ſouvent naître des puſtules, qui dégénerent en gale, & quelquefois en teigne. On a vu naître ſur pluſieurs perſonnes, une maladie mortelle, provenant d'une très grande quantité de Poux qui s'engendrent ſur la chair, & qui font par-tout le corps, des plaies pénétrantes juſqu'aux os.

L'Hiſtoire fait mention d'un bon nombre d'hommes frappés de la maladie Pédiculaire, & qui ont été dévorés tous vivans. Ce fut la troiſieme plaie dont Dieu frappa toute l'Egypte.

Oviedo a obſervé qu'à un certain point de latitude, les Poux quittent les Eſpagnols qui vont aux Indes, & les reprennent à leur retour dans la même latitude;

Digitized by Google

car quoique les Domeſtiques & les Matelots, qui ſont en grand nombre dans leurs vaiſſeaux, ſoient fort mal-propres, il n'y en a cependant aucun qui ait des Poux, lorſqu'ils arrivent aux Tropiques. Dans les Indes, quelque ſale que l'on ſoit, perſonne n'en a qu'à la tête : cette vermine ſe multiplie de nouveau, lorſqu'on eſt venu à la hauteur des Iſles de Madere, dans la traverſée d'Amérique en Europe.

Quoique le Pou ſoit une ſi vilaine vermine, il y a pourtant parmi les hommes les Hottentots, & parmi les animaux les Singes, qu'on nomme pour cela *Phthirophages*, qui en mangent. C'eſt ainſi que, du côté de la Mer rouge il y a un peuple de petite ſtructure, & noir, qui ne ſe nourrit que de ſauterelles qu'il ſale pour toute préparation. Avec un tel aliment, ces hommes vivent juſqu'à quarante ans; enfin, ils meurent de la maladie pédiculaire. Des poux aîlés les déchirent; leur corps tombe en pourriture, & ils meurent dans de grandes douleurs. On ſait encore qu'un des plaiſirs des Negres de la Côte occidentale de cette partie du monde eſt de ſe faire chercher leurs poux par leurs femmes, qui ont grand ſoin de les manger, à meſure qu'elles en trouvent.

Les Auteurs diſent que, pour ſe préſerver des Poux, il faut ſe nourrir de viandes ſucculentes, uſer de boiſſons ſalutaires, & ſe tenir le corps propre, ſur tout ſi l'on eſt vétu de laine. Pour remédier à la maladie même, J. Mercurial conſeille de purger ſouvent : il faut auſſi ſe frotter d'ail, de moutarde, avaler de la thériaque, des nourritures ſalées & acides, ſe baigner, ſe fomenter d'une décoction de lupins ou de noix de galles; mais les remedes qu'on emploie avec le plus de ſuccès, ſont les poudres de ſemence de ſtaphiſaigre, de coques du Levant, le ſoufre, le tabac; on ſe ſert auſſi du mercure & du vinaigre.

En Médecine, les Poux ſont eſtimés, apéritifs, fébrifuges & propres à guérir les pâles couleurs : la répugnance, comme dit Lémery, d'avaler ces vilaines bêtes, contribue peut-être plus à chaſſer la fievre, que le remede même; pour la jauniſſe l'uſage eſt d'en faire avaler à jeun, cinq ou ſix dans un œuf mollet. Pour la ſuppreſſion d'urine qui arrive quelquefois aux enfans nouveaux-

Digitized by Google

nés, on en introduit un vivant dans l'uretre, qui, par le chatouillement qu'il excite sur ce canal, qui est doué d'un sentiment exquis, oblige le sphincter à se relâcher, & à laisser couler l'urine : une punaise produit le même effet. Mais, pour bien faire la médecine pédiculaire, disent les Continuateurs *de la Mat. médic* il faudroit être en Afrique où ces insectes sont recherchés soigneusement, & mangés comme quelque chose de délicieux.

Les Poux different suivant les lieux où ils naissent : il y en a de gros, de petits, de bruns, de noirâtres & de blancs ; tels sont ceux dont nous venons de parler Nous allons citer quelques autres insectes aussi appel és *Poux*, & qui sont très connus des Naturalistes.

POU AQUATIQUE : *voyez* MOUCHERON.

POU DE BALEINE, *Pediculus ceti*, est un insecte marin & crustacée, dont nous avons parlé à la suite du mot *Baleine*, *page* 248 *du premier Volume*. Il molestе étrangement la Baleine ; & quelques mouvemens que produise ce cetacée, il ne peut se délivrer d'un parasyte si incommode : il se loge d'ordinaire ou sous les nageoires ou vers le membre génital, d'autres fois dans les oreilles ; quand on presse avec les doigts ce coquillage encore vivant, il répand une liqueur noirâtre : sa tête ne se montre jamais à découvert ; elle est toujours cachée sous son enveloppe pierreuse

Seba (*Thes.* 1, *Tab.* 98, *n.* 5.) donne la figure d'un Pou de Baleine qui se place dans les oreilles, & les perce. Il a, dit-il, la figure d'une araignée à douze pattes, armées d'ongles aigus & crochus ; sa tête est petite. Ce même Auteur parle de Poux marins de Groë lande, qui sont la nourriture des Baleines : ils ont seize pieds garnis d'ongles ; ils portent sur le dos, à la maniere des Canceres, des écailles articulées de maniere à pouvoir s'étendre & se ramasser en rond ; leur tête est large : c'est une chose surprenante, dit Seba, que d'aussi petits animaux puissent nourrir les Baleines de Groënlande.

POU DE BOIS ou FOURMI BLANCHE, est un insecte fort commun dans toute l'Amérique & dans les Indes orientales ; il s'attache au bois, le mange, le gâte & le pourrit. Cet insecte a la figure des fourmis ordinaires ; il est d'un blanc sale, & paroît huileux à la vue &

Digitized by Google

au toucher ; il a une odeur fade & dégoûtante ; il multiplie prodigieuſement. En quelque lieu que ces inſectes s'attachent, ils font une motte d'une matiere comme de la terre noire, dont le deſſus, quoiqu'aſſez peu uni & raboteux, eſt ſi ferme, que l'eau ne peut pas le pénétrer. On ne remarque au deſſus aucune ouverture, parceque ces inſectes ne vont jamais à découvert. Ils font une multitude de petites galeries, groſſes & creuſes comme un tuyau de plume à écrire, de la même matiere que la motte, & qui y aboutiſſent, & conduiſent à tous les endroits où ils veulent aller ; le dedans de la motte eſt un labyrinthe de ces galeries tellement entrelacées les unes dans les autres, & ſi peuplées, qu'il eſt impoſſible de concevoir combien cet inſecte multiplie, & l'artifice qu'il emploie dans la conſtruction de ſon logement. Si on fait une breche à la motte, ou qu'on détruiſe une galerie, on voit auſſi-tôt des milliers d'ouvriers qui travaillent à la réparer. Il eſt très difficile de les chaſſer d'un endroit où ils ſe ſont une fois établis Quelque quantité qu'on en tue, & quelque dégât que l'on faſſe à leur habitation, il ſuffit qu'il en reſte quelques-uns pour repeupler en peu de tems la colonie qui conſtruit de nouveau, en rongeant & pourriſſant le cuir, les toiles, les étoffes, le bois de ſapin, & ſur-tout les bois tendres que l'on apporte de l'Europe. Ils ſont capables de détruire une maiſon par ſes fondemens. Comme ces vers ſont un friand morceau pour les poules, & que l'on a lieu de craindre qu'ils ne ſe répandent de côté & d'autre, voici ce que l'on fait ; on enfonce un piquet au milieu de quelque mare d'eau, & on y aſſujettit la motte au haut du piquet ; & à meſure qu'on en a beſoin pour engraiſſer les poulets, on en coupe ou rompt une partie qu'on leur jette. C'eſt un plaiſir de voir comme ils ſe jettent ſur ces inſectes, & comme ils briſent ces mottes avec leur bec & leurs pieds, pour les obliger de ſe montrer. Voilà le ſeul avantage que les habitans tirent d'un inſecte auſſi pernicieux.

POU DE MER, du Cap de Bonne-Eſpérance. Selon Kolbe, c'eſt un inſecte qui reſſemble fort au Taon ; il eſt couvert d'une écaille dure, & il a un grand nombre de pieds, qui ont chacun une eſpece de crochet à l'extrémité.

Digitized by Google

Il vit ſous l'eau, & il tourmente cruellement les poiſſons : pour cela, il ſe cramponne ſur leur dos, & plantant dans leur chair ſes dents affilées, il les ſuce juſqu'à ce qu'il les ait tués. *Voyez* auſſi la fin du mot POU DE BALEINE.

POU DE MER, nom qu'on donne à une eſpece de petit coquillage, univalve du genre des Porcelaines : ſa coquille eſt rayée & tachetée.

POU DE PHARAON : on donne ce nom aux *Chiques*. Voyez *ce mot*.

POU DE POISSONS, *Pediculus piſcium* : on appelle ainſi des animalcules aquatiques, fort ſinguliers, qui habitent principalement dans les branchies des poiſſons, ou hors des branchies au deſſus des clavicules, où ils ont un mouvement : on en trouve dans la Perche, dans le Brochet. M. Bernard de Juſſieu nous a appris qu'on en voit beaucoup dans la riviere des Gobelins, & qu'ils s'attachent à toutes ſortes de poiſſons. Le genre de cet inſecte eſt difficile à trouver. Il approche, en quelque ſorte, du Monocle ou Perroquet d'eau à queue fourchue, de M. Linnæus ; mais il en differe beaucoup ; & M. Læfling penſe qu'on peut en faire un genre nouveau d'inſectes. Nous avons déja dit quelque choſe de cet inſecte, à l'article *Binocle*. Voyez *ce mot*.

M. Læfling donne la deſcription du Pou des Poiſſons, dans les *Act. d'Upſal* 1750, *p.* 42. Cet inſecte aquatique a le corps membranacé, tranſparent, oblong, plat, un peu convexe par deſſus, & un peu concave par deſſous : la tête, qui eſt très menue & diaphane, tient de chaque côté aux ailes par derriere : ſes antennes ſont ſi déliées, qu'à peine les voit-on, les autres parties de la tête ne ſont pas moins fines & difficiles à voir. Il a la queue plate & horiſontale, membranacée : entre les yeux & le commencement du tronc ſont deux petits ſuçoirs perpendiculaires, très courts, creux, fixes à leur baſe, & joints au corps. Tout proche ſont deux pieds pointus comme une alene, & très difficiles à appercevoir : proche de ces deux pieds il y a vers la queue, aux côtés du tronc, quatre pieds de chaque côté placés horiſontalement, gros vers la baſe ; mais leurs bouts ſont très minces, pointus & fourchus : ainſi, cet inſecte eſt

Digitized by Google

fourni de dix pieds, dont la premiere paire eſt placée au commencement du tronc; & la derniere, au bout, proche de la queue. Ils ſe ſervent, pour marcher, de leurs deux ſuçoirs, & non de leurs pieds, dont ils ne font uſage que pour s'attacher aux poiſſons. Ces membres ſont conſtruits de façon que, quand ils touchent quelque choſe de ſolide, ces inſectes s'y attachent, & pour changer de place, ils les avancent l'un après l'autre; de cette maniere, leur mouvement eſt très lent: mais ils nagent très vîte & d'une maniere dégagée: alors les huit pieds de derriere leur ſervent, & les deux autres, ainſi que les ſuçoirs, ſont tranquilles. Ils nagent ſur l'eau & dans l'eau, leur queue étant recourbée en haut. Lorſqu'en nageant, ils trouvent le fond de la vaſe ou quelque autre choſe ſolide, ils y reſtent attachés; & tant qu'ils ſont dans cet état, les huit pieds de derriere ſont toujours en mouvement. Quelquefois ils nagent ſur le dos.

POU DES POLYPES: il eſt ordinairement blanc & d'une figure ovale. M. Trembley, qui l'a remarqué avec la Loupe, dit qu'il lui a paru plat ſur le corps, & arrondi par deſſus: il marche avec vîteſſe ſur le corps des Polypes, & peut les quitter, & ſe mettre à la nage. Ces Poux ſe raſſemblent, ſur-tout près de la tête des Polypes: on en voit cependant un grand nombre qui courent ſur tout le corps & ſur les bras.

POU SAUTEUR: M. de Juſſieu le nomme *Podura viridis ſubgloboſa*. Cet inſecte ſe trouve ſur les plantes: il a les yeux noirs & placés ſur la tête; les pieds, d'un verd tirant ſur le blanc; les antennes recourbées.

M. Linnæus donne le nom de *Podura* à huit autres inſectes de ce genre. Le premier ſe trouve ſur les champignons ſauvages: la ſeconde eſpece eſt brune, & ſe rencontre ſur les bois pourris: la troiſieme eſt de couleur de plomb, & habite les arbres & les prairies; il y en a dans les champignons. Cet inſecte eſt de la grandeur du pou vulgaire; ſes pieds ſont blancs, il court & ſaute quelquefois. La quatrieme eſpece eſt d'un blanc cendré, & tiqueté de noir. On le trouve l'hiver en grande quantité dans la neige: il y court avec agilité; mais quand la neige ſe fond, il y périt: on en trouve en été ſur le fruit du groſeiller

Digitized by Google

rouge. La cinquieme eſt petite, d'un noir brillant; on la trouve dans des monceaux de bois pourri : ſa queue, qui eſt fourchue, eſt blanche, ainſi que ſes pieds & ſes antennes. La ſixieme eſt tout-à-fait noirâtre; elle habite les eaux paiſibles, & s'aſſemble en troupe le matin ſur le bord des étangs, des viviers & des réſervoirs. La ſeptieme, que les Suédois nomment *Jordkprut*, ſe trouve en très grande abondance dans les chemins de Smolande. La huitieme eſpece enfin, eſt blanchâtre, & c'eſt la plus petite eſpece de ceux dont nous venons de parler : elle ſe trouve dans les terres labourées, ſur-tout dans les jardins où l'on cultive des melons & d'autres plantes printanieres : on les voit en quantité ſauter, après une petite pluie; on diroit une foule d'atômes qui voltigent.

POU VOLANT. Les Naturaliſtes font mention d'une eſpece de Poux aîlés & noirs, qui ſe trouvent en été dans les endroits marécageux, & qui ſe jettent volontiers ſur les pourceaux qui vont ſe veautrer : ils ſont de la groſſeur des Poux de Cochon, & ne different des Poux ordinaires qu'en ce qu'ils ont des aîles. Ils mordent juſqu'au ſang, & cauſent une démangeaiſon inſupportable : quand ils voltigent en l'air, ils font un petit bruit. On prétend que ces Poux aîlés reſſemblent à ceux qui ſortent du corps des Acridophages qu'ils mangent, & dont nous avons parlé à l'article du Pou de l'homme.

POUDINGUE ou CAILLOU D'ANGLETERRE, eſt la pierre que les Anglois appellent *Pudden-ſtone* ou *Poudingt-ſtoone*. Elle eſt compoſée d'un mélange de petits cailloux communément arrondis, très durs, & de la nature du Silex, quelquefois du Quartz, leſquels ſont fortement cimentés les uns à côté des autres, de maniere, qu'à l'aide du poli vif & éclatant dont pluſieurs d'entr'eux ſont ſuſceptibles, ainſi que leur ciment, ils produiſent une pierre fort agréable, & qui a une reſſemblance groſſiere avec le Porphyre, au moins ils nous donnent l'idée de ſa formation.

Les Anglois ont donné le nom de *Pouding* à cette pierre, parcequ'elle ne repréſente pas mal un mets compoſé de différentes choſes & de différentes couleurs dont ils font uſage. Le ciment de la pierre dite *Poudingue*,

Digitized by Google

eſt tantôt argilleux, tantôt ferrugineux, quelquefois ſablonneux, & quelquefois ſilicé; c'eſt pourquoi cette pierre varie par la couleur, par le dégré de dureté & par la compoſition, ainſi que par la facilité que l'on a de la tailler.

M. Guettard a donné à l'*Académie des Sciences*, *ann.* 1757, un Mémoire ſur les Poudingues. Ce Naturaliſte dit qu'on fait en Angleterre de très beaux ouvrages avec ces cailloux. Il y en a, dit il, dont le ciment eſt calcaire, c'eſt à dire, ſur leſquels l'eau forte agit; d'autres ſont vitreſcibles: dans les uns, le ciment qui unit les cailloux eſt viſible; & dans d'autres, on ne peut le diſtinguer Il dit encore avoir trouvé de ces cailloux près de Rennes, leſquels ſont auſſi beaux que ceux d'Angleterre. Il y a beaucoup d'eſpeces de Poudingues dans les environs d'Etampes, de Chartres, de Rouen, &c. leſquels ſont de différentes groſſeurs; leurs caillous ſont ovales, blancs ou jaunes ou rouges, mais bien inférieurs pour la beauté à ceux d'Angleterre. On rencontre les Poudingues dans des gorges & des vallées où il y a des torrens.

POUDRE A VERS, ou SANTOLINE, ou SEMENCINE, ou BARBOTINE: *Semen contra Vermes* C'eſt une poudre groſſiere, compoſée de petites têtes écailleuſes oblongues, d'un verd jaunâtre, mêlée avec de petites feuilles, & de petites branches cannelées: elle a une odeur aromatique dégoûtante, & qui cauſe des nauſées, un goût déſagréable, amer, avec une certaine acrimonie aromatique.

L'origne de cette poudre, quoique d'un uſage des plus fréquens, eſt encore inconnue: les uns penſent que c'eſt la graine d'une eſpece d'Abſinthe, d'autres que c'eſt la capſule ſeminale, ou les germes des feuilles & des fleurs de quelques autres plantes, ſoit de la *Zedoaire*, ou de l'*Aluyne*, ou du *petit Cyprés*: elle nous vient du Royaume de Bouran & de la Caramanie, Province Septentrionale de la Perſe, par la voie de Marſeille.

Tavernier, ce célebre Voyageur de l'Orient, dit avec Herman, que la Poudre à vers eſt la graine d'une eſpece d'aurone, & que les peuples la recueillent avec des vans, n'oſant pas toucher à la graine avec les mains, parcequ'ils

Digitized by Google

croient que le moindre attouchement des doigts la corrompoit. Quoi qu'il en ſoit, la Poudre à vers, par ſa grande amertume, eſt un excellent vermifuge : elle eſt regardée comme ſtomachique & hyſterique : elle eſt employée avec ſuccès dans les infuſions purgatives, lorſque les matieres glaireuſes empêchent l'effet des purgatifs.

POULAIN, *voyez* CHEVAL.

POULE, POULET, POULARDE, & POULE-D'INDE *Voyez* à l'article COQ.

POULE D'AFRIQUE, *voyez* PINTADE.

POULE D'EAU, ou POULE DE MARAIS. On en diſtingue deux eſpeces; la grande & la petite.

1°. La premiere ſe nomme en latin *Gallinula chloropus major.* Selon Albin cet oiſeau a 17 pouces de longueur, à prendre depuis le bout du bec juſqu'à l'extrémité des pieds, & 22 pouces d'envergeure : le bec eſt noir, & long d'un pouce; la machoire inférieure eſt d'un jaune pâle juſqu'au coin de la bouche, & enſuite elle eſt rouge; l'iris eſt rouge; les jambes ſont vertes, & les griffes d'un brun ſombre; les doigts ſont longs comme ceux de la *Foulque*, mais plus larges & plus unis par le bas que ceux des autres oiſeaux à pieds fourchus, ce qui lui aide beaucoup à nager : le doigt de derriere eſt large (peut-être ſert-il à l'oiſeau de gouvernail pour diriger ſon cours) : les cuiſſes ſont garnies de plumes preſque juſqu'aux genoux; le reſte eſt rouge : l'étendue de l'aîle eſt ornée d'une raie blanche; le plumage de la poitrine eſt de couleur de plomb. Cette *Poule* agite ſa queue quand elle nage, & alors elle montre le plumage blanc qui eſt en deſſous : les plumes du dos & celles du petit rang de l'aîle, ſont d'un gris de fer : l'oiſeau eſt preſque noirâtre; il engraiſſe beaucoup : ſa chair eſt ſavoureuſe, & peut être comparée à celle de la *Cercelle* : il cherche ſa nourriture ſur les bords herbeux des rivieres, & dans les rivieres mêmes où il y a des herbes ſauvages : il mange auſſi les inſectes qui ſe trouvent parmi ces herbes : il fait ſon nid ſur des arbriſſeaux près de la mer, & il couve deux ou trois fois l'été : il chaſſe ſes petits dès qu'ils ſont en état de ſe pourvoir : ſes œufs ſont pointus à une extrémité, d'un blanc verdâtre, & marquetés de taches rouges : il be-

quette

quette comme une Poule, & il ſe perche ſur des branches d'arbres & ſur les plus forts joncs de rivieres : il ſe tient près des foſſés & des grands étangs : il vole les pieds pendans : ſon corps eſt aſſez retréci, ce qui eſt le contraire dans les Canards.

2°. La PETITE POULE D'EAU, *Poliopus Gallinula minor.* Elle eſt d'un tiers plus petite que la précédente : elle a la figure d'un petit Râle d'eau : ſon bec eſt applati, étroit & pointu ; l'iris eſt blanc : le plumage de la tête eſt d'un brun nuancé de rouge : le deſſus du dos, du col, des aîles, eſt auſſi de cette même couleur, avec des entre-deux de raies blanches déchiquetées en travers : le plumage de la poitrine eſt d'un blond jaunâtre : le bas du ventre eſt rougeâtre & ſale, la queue eſt courte ; & ce qui eſt remarquable, c'eſt qu'étant unie, elle forme un creux ſingulier : les plumes du milieu ſont les plus longues, & tiquetées de blanc : le reſte eſt comme dans l'eſpece précédente.

Il ne faut pas confondre les *Foulques*, *Macreuſes* & *Rales*, &c. avec la vraie *Poule d'eau*. Voyez *ces mots*.

Kolbe dit que les *Poules d'eau* du Cap de bonne Eſperance, n'y fréquentent pas la mer, mais les eaux douces : elles ſont noires, & de la grandeur de nos Poules ordinaires : elles bâtiſſent leur nid ſur l'eau. Comme leur chair n'eſt pas délicate, on n'en tue guéres.

POULE GRASSE, *voyez* MACHE.

POULE DE GUINÉE, *voyez* PINTADE.

POULE DE JAVA. On en diſtingue de deux ſortes. Quelques-unes ont naturellement toutes les plumes renverſées ou repliées : on en voit qui ne ſont pas plus groſſes que des Pigeons ; il y en a d'autres qui ont les os, la chair & la peau noires, avec des plumes quelquefois très blanches. Les Indiens attribuent une très grande vertu médicinale à ces dernieres.

POULE DE MARAIS, *voyez* POULE D'EAU.

POULE DE MER, eſt un oiſeau à-peu-près de la grandeur du *Canard* privé : il a tout le champ du plumage ſupérieur d'une couleur brune noirâtre, & l'inférieur eſt blanc : les dards des aîles ſont blanchâtres : la queue n'a que deux pouces de longueur. Cet oiſeau eſt niais ; il engendre annuellement ſur les rochers eſcarpés

& inacceſſibles de l'Iſle de Man, d'Angleſey & de Farn : ſes œufs ont plus de trois pouces de long, ils ſont gros à proportion, d'une couleur verte bleuâtre, & ſouvent tachetés de raies noires.

POULE DE NEIGE, ou PERDRIX BLANCHE. *Voyez* ARBENNE.

POULE ROUGE DU PEROU, *Gallina rubra peruviana.* Elle a la même grandeur & la même figure que l'oiſeau appellé *Poule* de *Caraſow*.

POULE SAUVAGE. On en trouve dans le Congo : elle eſt d'un meilleur goût que notre Poule domeſtique. Les Curieux connoiſſent auſſi la *Poule de Pharaon* du Sénégal, & la *Poule dorée* des Chinois : on appelle celle ci *Kin-ki*.

POULE SULTANE, *voyez* PINTADE.

POULE VIERGE DE L'AMÉRIQUE. Eſt une eſpece de *Poule d'eau* dont le plumage eſt varié de rouge, de verd, de noir, & de jaune doré : ces couleurs ſont très belles chez cet animal. Sa tête eſt menue, avec de petits yeux brillans : elle eſt couronnée d'une petite hupe tiſſue de pluſieurs petites plumes de différentes couleurs. Cet oiſeau eſt de la groſſeur d'un Pigeon ; en hiver il eſt aſſez gras : les habitans du pays aiment aſſez le goût de ſa chair, quoique difficile à digérer.

POULIOT COMMUN ou POULIOT ROYAL, *Pulegium vulgare.* Eſt une plante qui aime les lieux incultes où les eaux ont croupi durant l'hiver : elle croît abondamment par-tout au bord des marais & des étangs, ainſi que dans les foſſés humides le long des grands chemins. Sa racine eſt fibreuſe & traçante : elle pouſſe beaucoup de tiges longues de près d'un pied, quarrées, velues, rampantes ſur terre, & s'y enracinant par de nombreuſes fibrilles qui ſortent de leurs nœuds : ſes feuilles approchent de celles de l'Origan, elles ſont douces au toucher, noirâtres, d'une odeur aromatique, & âcres au goût : ſes fleurs, qui paroiſſent en Juillet & Août, ſont verticillées, bleuâtres ou purpurines, rarement blanches : ce ſont des fleurs en gueule découpées en deux lévres : elles ſont ſuccedées par des ſemences menues.

Cette plante eſt plus aromatique étant en fleur qu'en tout autre tems : elle eſt d'une odeur très pénétrante,

Digitized by Google

d'une ſaveur très âcre & très amere ; mais elle eſt plus efficace étant ſéche que fraiche : elle eſt apéritive, hyſterique & ſtomachique : on en voit tous les jours de très bons effets dans la toux opiniâtre & convulſive des enfans, & dans les rhumes invétérés : ſa décoction faite à la maniere du thé ſoulage beaucoup les aſthmatiques. Il y a des perſonnes qui font bouillir le *Pouliot* dans du vin blanc, & en font faire uſage pour les fleurs blanches & les pâles couleurs : ce remede a aſſez de ſuccès. Palmier, Médecin Anglois, aſſure que cette plante récente enfermée dans un ſachet, & miſe dans le lit, chaſſe les Puces, en la renouvellant lorſqu'elle eſt ſéche : la fumée de cette plante tue également cet inſecte.

POULPE. Nom que des Naturaliſtes donnent au *Polype de mer*, qui reſſemble à la *Séche*. Voyez ce mot & celui de *Polype de mer*.

POUMON MARIN, *Pulmo marinus*. Eſpece de Zoophyte marin qui eſt couvert d'un cuir dur, & que l'on appelle ainſi, parcequ'il eſt ſemblable au poumon des animaux. Quand on voit nager le *Poumon marin* à fleur d'eau, c'eſt un préſage de tempête. Pline lui donne la même propriété qu'a l'*Eponge*, l'*Ortie marine* & l'*Etoile de mer* : Voyez *ces mots*. On prétend que ſi l'on en frotte un bâton, il luira la nuit comme un puiſſant Phoſphore. *Voyez* ZOOPHYTE.

POUPART. Eſt une eſpece de Cruſtacée qui eſt quelquefois d'une groſſeur extraordinaire. Anderſon (*Hiſt. Nat. du Groenl.*, *p.* 69), dit qu'on diſtingue très bien dans ces animaux, tant mâles que femelles, les deux parties génitales ; & que dans l'accouplement ils tiennent tellement enſemble, qu'en prenant l'un l'on emporte en même tems l'autre.

Ce Crabe eſt peut être le meilleur & le plus délicat de ces ſortes de coquillages : on trouve dans ſon corps une matiere graſſe & jaunâtre, comme mielleuſe : on l'appelle *Fromage de Crabe*, ou *Taumalin*. On écraſe cette ſubſtance, & on la délaye avec du ſel, du poivre & du vinaigre ; & c'eſt dans cette ſauce que l'on mange la chair du *Poupart*, que l'on a fait cuire auparavant dans de l'eau fort ſalée.

POURCEAU ou COCHON. *Voyez* SANGLIER.

Digitized by Google

POURCEAUX VOLANS. Des Curieux donnent, d'après Swammerdam, ce nom à certains Scarabées dont le col eſt long, & parcequ'ils ont une eſpece de grouin qui a quelque reſſemblance avec celui des Cochons.

POURCELET ou PORCELET. *Voyez* CLOPORTE.

POURPIER, *Portulaca*. Plante dont il y a deux eſpeces; une cultivée dans les jardins, & l'autre ſauvage.

Le *Pourpier cultivé* pouſſe, à la hauteur d'environ un pied, pluſieurs tiges tendres, ſucculentes, qui ſe diviſent en rameaux, qui portent des feuilles groſſes, charnues, polies, luiſantes, d'un goût viſqueux, tirant un peu ſur l'acide, & placées alternativement: des aiſſelles des feuilles ſortent de petites fleurs jaunes en roſes, auxquelles ſuccedent des fruits qui reſſemblent à de petites urnes, de couleur herbeuſe: ces capſules s'ouvrent horizontalement, & contiennent pluſieurs ſemences menues & noires.

Il y a une autre eſpece de Pourpier dont les feuilles ſont plus larges, jaunâtres, & chargées de petites marques dorées: on le nomme *Pourpier doré*, mais ce n'eſt qu'une variété.

Le *Pourpier ſauvage* differe du premier en ce qu'il eſt plus petit dans toutes ſes parties. On ſeme le Pourpier en Mars ou Avril.

Cette plante ſe mange jeune en ſalade, mais elle eſt ſur-tout eſtimable en Médecine par ſes propriétés. Elle eſt rafraichiſſante, & très propre pour le Scorbut: ſon eau diſtillée eſt employée avec le plus grand ſuccès dans les hémorhagies & les pertes de ſang des femmes. Cette eau eſt très bonne contre les vers: elle réuſſit tous les jours parfaitement pour les enfans attaqués de cette maladie. Le ſuc à la même doſe fait le même effet, & eſt très utile pour diminuer l'ardeur du ſang dans les fiévres chaudes. Les feuilles de Pourpier machées appaiſent la douleur de dents gâtées pour avoir mangé des fruits verds: ſa ſemence eſt une des quatre ſemences froides mineures, qui ſont celles de *Laitue*, de *Pourpier*, d'*Endive* & de *Chicorée*.

POURPIER DE MER ou SOUTENELLE, *Halimus*: végétal que nous avons cité au mot *Arroche en arbriſſeau*; & qui ſoutient la rigueur de l'hyver après s'être

Digitized by Google

dépouillé de quelques feuilles. Le Pourpier de mer croît aux lieux maritimes & sabloneux, principalement en Zélande, en Flandre & en Angleterre; c'est un petit arbrisseau, dont la racine est ligneuse, & qui pousse des tiges, longues d'environ un pied & demi, grêles, plian-tes, couchées à terre, purpurines, blanchâtres, garnies de feuilles oblongues, grasses, lisses, semblables à celles du Pourpier des Jardiniers, mais plus dures, plus blanches, d'un goût salé: ses fleurs sont verdâtres, purpurines, composées de cinq ou six étamines, & soutenues par un calice à cinq feuilles: à ces fleurs succedent des semences menues & arrondies.

On emploie ses feuilles dans les alimens; on les confit dans la saumure pour les manger en salade: sa racine excite le lait aux nourrices & adoucit les tranchées.

POURPRE. *Purpura*, est un coquillage univalve & operculé, nommé ainsi de ce qu'il fournit une liqueur de couleur de pourpre: il a en cela la propriété d'une espece de *Murex* ou buccin du Poitou, & de certains grains découverts par M. de Réaumur, qui donnent aussi une couleur de Pourpre. M. Duhamel a fait plusieurs expériences sur ce coquillage: le suc qui s'y trouve est blanc quand il est bien sain & bien conditionné; mais dès qu'il est exposé au soleil, il devient successivement en moins de cinq minutes, verd pâle & jaunâtre, verd d'émeraude, verd plus foncé, bleuâtre, rouge, pourpre vif & très foncé: quand le suc est verd dans l'animal, (ce que M. Duhamel attribue à une maladie), il devient aussitôt d'un beau rouge au soleil; sa coquille même, qui, en ce cas là, est quelquefois verte, rougit aussi. Un linge frotté de ce suc, & dont une partie seulement est exposée au soleil, ne rougit que dans cette partie, & ce qui ne devient pas pourpre ou rouge, reste verd. M. Duhamel, (*Mém. de l'Acad. des Scienc.* 1736, p. 6.), dit que cette Pourpre auroit, par sa grande viscosité, un grand avantage dans la teinture: elle a résisté aux grands débouillis par lesquels il l'a fait passer.

La robbe de la Pourpre, selon M. d'Argenville, est assez semblable au Murex, on l'en distingue cependant en ce qu'elle n'a pas la bouche si allongée, ni si garnie de dents & d'aîles; son corps & sa tête ne sont point

ſi élevés, ils ſont garnis de feuillets comme la chicorée, & quelquefois de longues pointes, avec une queue plus ou moins longue, creuſée en tuyau, & ſouvent recourbée : en général, quand on conſidere cette coquille, on trouve qu'elle eſt découpée, depuis le ſommet juſqu'à la baſe, de tubercules, de ſtries, de boutons & de pointes, avec une bouche mince & preſque ronde & une queue courte ; quelques-unes ont cependant, dit cet Auteur, leur baſe en une longue queue. On trouve des exemples de ces caracteres dans les coquilles ſuivantes, & qui ſont très connues des Amateurs, ſavoir la Brulée, la Chauſſe-trape ou Cheval de Friſe, la Chicorée, la Bécaſſe épineuſe, & non épineuſe, la Maſſe d'Hercule. M. Adanſon dit que l'animal, qui habite cette famille de coquilles, eſt du genre des limaçons ; & pour éviter de tomber dans l'erreur, ou pour en rendre les rapports plus faciles, il les a diviſées en ſept ſections, tirées de la forme du canal ſupérieur de leur ouverture, comme étant, dit il, la ſeule partie qui ſoit conſtante ; elle eſt cependant ſujette à quelques legeres variétés dans ſes differens âges. *Voyez l'Ouvrage, avec fig. de cet Auteur, ainſi que celui de M. d'Argenville.*

On trouve, dans le *Journal Etranger, Juin* 1754, *p.* 24 *& ſuiv.* la traduction d'une diſſertation ſur la Pourpre des Anciens, tirée du magaſin de Décembre 1753, par M. Templemann : dans la deſcription que l'on donne des coquilles, qui produiſent la liqueur pourprée, l'on a joint la maniere de la retirer : c'eſt en partie ce que nous avons rapporté aux articles BUCCIN, MUREX, & dans celui-ci. Nous ajouterons ici, d'après M. Templemann, 1°. que la maniere d'écraſer le Buccin Pourpre pour en retirer ſa liqueur colorante eſt défectueuſe, en ce que plus il ſe trouve de chair & d'excrémens de l'animal même, & moins la couleur en eſt belle, 2°. qu'on ſe ſert d'un chaudron d'étain pour chauffer & évaporer l'eau, dans laquelle on a étendu, & comme diſſous l'animal écraſé ; 3°. qu'on y met du ſel marin, non, dit il, pour aviver la couleur, mais pour la préſerver de corruption ; 4°. qu'Ariſtote & Pline n'ont point connu les changemens de couleur qui arrivent à la liqueur pourprée, comme nous l'avons rapporté plus

Digitized by Google

haut, parcequ'ils la faiſoient paſſer tout d'un coup à la couleur rouge, en la délayant dans une grande quantité d'eau.

POURSILLE. Nom que l'on donne en Amérique à la ſeconde eſpece de Marſouin : *voyez au mot* BALEINE *l'article* MARSOUIN.

PORVOYEUR ou GUIDE DU LION : *voyez* CARACAL.

POUSSE ou MOUPHETTE : *voyez ſon article au mot* EXHALAISONS SOUTERRAINES.

POUSSEPIEDS, *Pollici pedes*, c'eſt, ſelon M. d'Argenville, un genre de coquillage multivalve & plat, compoſé d'un grand nombre de battans & de pieces pointues : la racine des plus grands eſt contournée, & attachée à un pedicule court, qui eſt extérieurement d'un gris de ſouris, & reſſemble aſſez à la peau de chagrin : il eſt rempli d'une chair blanche, mais étant cuite, elle devient rouge, & eſt plus délicate à manger que la chair des écreviſſes.

Le poiſſon qui eſt contenu dans cette coquille, eſt preſque le même que celui des vraies conques anatiferes excepté la longueur & la grandeur de ſes bras ou panaches qui ont d'ailleurs la même figure.

Les Pouſſepieds naiſſent toujours en nombre, formant des grouppes en maſſe, qui s'attachent par paquet aux rochers ſous l'eau : ils ne ſe découvrent qu'en baſſe marée : cette réunion de Pouſſepieds forme comme un arbre, dont les differens pedicules ſont les branches : le ſommet eſt chargé d'une multitude de petits battans triangulaires, qui ont chacun leur houpe : c'eſt particuliérement ſur les côtes de Bretagne & de Baſſe Normandie qu'on rencontre les Pouſſe-pieds.

POUTING POUT : *voyez à l'article* MORUE.

POZZOLANE, *Pozzolana*. On donne ce nom à une eſpece de ſable qui ſe trouve dans le territoire de Pouzzol ville d'Italie près de Naples ; on en trouve auſſi à la Guadeloupe, à la Martinique, à l'iſle de France. On doit regarder la Pozzolane comme un mélange de parties ſableuſes, terreuſes, & ferrugineuſes, endurcies, liées & accrochées enſemble, juſqu'à la groſſeur d'un pois, & deſſéchées par des feux ſouterrains. Cette eſpece

de ſable eſt d'un rouge brun & d'une forme crouteuſe ou graveleuſe. On s'en ſert avec ſuccès, pour cimenter les pierres des moles & des édifices qu'on conſtruit dans les lieux maritimes, & même dans la mer : on y joint un tiers de chaux : on l'étend dans une très grande quantité d'eau, & on l'emploie auſſitôt ; car elle a la propriété de ſe durcir auſſi promptement que la pierre à plâtre calcinée & fuſée.

PRAIRIE. On diſtingue les Prairies en naturelles & en artificielles. Les Prairies naturelles ſont les terreins où différentes eſpeces d'herbes croiſſent naturellement. On les fauche ; & étant fanées, elles donnent le foin pour la nourriture des animaux. *Voyez* FOIN.

Les Prairies artificielles ſont celles qu'on a ſemées, & qui ſont formées d'une ſeule eſpece de plantes. Ces Prairies artificielles ſont regardées, par tous les meilleurs Agriculteurs, comme un agent eſſentiel & même unique pour l'amélioration de notre agriculture ; la raiſon en eſt, que le même eſpace de terrein, cultivé de cette maniere, fournit beaucoup plus de nourriture pour les beſtiaux, & met en état d'en élever davantage ; plus on a de beſtiaux, plus on fait d'engrais, & les bons engrais ſont toute la baſe de l'agriculture. Le même eſpace de terre, bien préparé & bien fumé, donne une plus grande récolte de grains & de meilleure qualité, qu'une étendue beaucoup plus grande, qui n'eſt point nourrie d'engrais ; plus on a de Prairies artificielles, plus on peut élever de beſtiaux, & tout ſe vivifie en raiſon de leur augmentation, comme tout dépérit en proportion de la diminution du bétail. On fait des Prairies artificielles avec le grand treffle à fleurs rouges, la luzerne, le ſain-foin : on peut en faire avec le faux ſeigle, mais qui ſont inférieures à celles qu'on peut faire avec le ray-graſſ. On peut voir, à chacun de ces mots, la culture de ces diverſes eſpeces de végétaux. Ce ſont-là les plantes vivaces les plus connues juſqu'à préſent, par le grand produit qu'elles donnent lorſqu'on les cultive ſeules & ſans mélange ; ç'a été en les ſéparant des autres plantes, qu'on s'eſt apperçu qu'elles perdoient à être confondues ; en les cultivant, elles ſont devenues méconnoiſſables, par l'abondance avec laquelle elles ont crû ; & étant coupées

Digitized by Google

avant la maturité de leurs graines, elles ont ſoutenu deux & trois coupes par années.

Ces obſervations ont fait penſer à la Société d'Agriculture de Bretagne, qu'il pourroit peut-être y avoir dans les Prairies pluſieurs autres végétaux, qui, ſéparés & cultivés ainſi dans des terres préparées, donneroient les plus belles Prairies : en obſervant les terreins dans leſquels les diverſes plantes croiſſent naturellement, on pourroit multiplier les moyens de tirer parti de la diverſité des terreins, puiſqu'on pourroit choiſir, ſur un plus grand nombre de végétaux, ceux qui peuvent le mieux s'aſſortir à la nature & à l'expoſition des terreins ; d'autant mieux que les Agriculteurs voient, avec regret, que les végétaux, déja connus pour former des Prairies artificielles, ne réuſſiſſent point portés dans quelques eſpeces de terres. Il faut donc chercher, pour chaque ſol en particulier, la plante qui y doit réuſſir. La nature révele preſque toujours ſon ſecret, lorſqu'elle eſt interrogée perſévéramment & avec intelligence.

La Société de Bretagne nous préſente un tableau bien ingénieux de la maniere dont il faut s'y prendre pour parvenir à extraire d'une Prairie les plantes qui pourroient être cultivées avec ſuccès pour former des Prairies artificielles, appropriées aux différens ſols : elle le préſente comme un eſſai, dans l'eſpérance que ſon exemple aura des imitateurs, & que par-là les Prairies naturelles, mieux connues, ſeront plus aiſément & plus généralement appréciées.

Le tableau des Prairies des environs de Rennes, eſt en ſept colonnes. La premiere eſt deſtinée à marquer le nombre des différentes eſpeces de plantes qui y croiſſent. La ſeconde contient les phraſes botaniques, &, autant qu'on a pû, les noms vulgaires de ces plantes, qui varient beaucoup dans les diverſes Provinces. Les trois ſuivantes marquent, 1°. ſi ces plantes ſe trouvent ou ne ſe trouvent pas dans les Prairies moyennes, hautes ou baſſes ; 2°. le dégré de hauteur auquel elles parviennent le plus communément dans chacune de ces trois expoſitions. La ſixieme marque à peu près à quel point les plantes ſont rares ou communes dans chaque eſpece de Prairies. La ſeptieme colonne porte les quali-

Digitized by Google

fications qu'on peut donner à ces plantes, comme de *bonnes*, *inutiles*, *utiles*, *mauvaiſes* & *très bonnes*.

On voit d'un ſeul point de vue dans ce tableau, toutes les plantes qui croiſſent dans la Prairie : on obſerve, dans cette diviſion de *Prairies moyennes*, *hautes* & *baſſes*, qu'il y a des plantes qui ſe trouvent dans les unes, & preſque jamais dans les autres ; indication que donne la Nature, que, pour avoir de bonnes Prairies, il ſeroit eſſentiel de placer les plantes, dans la poſition qu'elle leur rend favorable ou plutôt néceſſaire. On a meſuré celles qui croiſſent dans ces trois claſſes de Prairies, & on en a trouvé qui étoient perſévéramment plus hautes dans une de ces claſſes que dans les autres. Nouveau témoignage, fourni par la Nature, que chaque plante doit être miſe à ſa vraie place, & qu'on perd ſur le volume, & peut être ſur la quantité des fourrages, en laiſſant ſubſiſter ce mélange fortuit des végétaux qui compoſent nos prés ordinaires.

On obſerve, par ce tableau, que de quarante-deux eſpeces de plantes, qui forment les Prairies des environs de Rennes, il y en a peu qui parviennent à trois pieds de hauteur; qu'on n'en compte que dix-ſept qui fourniſſent de bonne nourriture au bétail ; qu'il y en a vingt-cinq qui ſont inutiles ou dangereuſes ; inutiles parcequ'elles ſont ſi petites, que la faulx paſſe par-deſſus, ou parcequ'elles ſont ſi ligneuſes, que le bétail les rejette ; dangereuſes, tel que les *Renoncules*, *l'Anante aquatica*. Si chaque eſpece croiſſoit en nombre égal, il s'enſuivroit qu'on perd trois cinquiemes de fourage à ne pas cultiver dans chaque claſſe de Prairies les ſeules plantes utiles, & en particulier celles qui conviennent à leur poſition. De plus, ces mauvaiſes plantes ôtent la nourriture aux bonnes.

Cette ſéparation des mauvaiſes plantes ſeroit d'autant plus avantageuſe, que les animaux feroient beaucoup moins de perte du fourage ; car un fait qu'il eſt aiſé à tout le monde de vérifier, eſt, que les animaux qui mangent au ratelier, & qui attirent avec le bon foin un ſeul brin d'une plante dont le goût leur déplaît, abandonnent le foin avec la mauvaiſe plante, enſorte qu'il ne ſert que de litiere.

Digitized by Google

Le ſeul moyen de retirer des fourages abondans de toutes les Prairies à la fois, pendant les années de température moyenne, c'eſt d'aſſortir la nature des plantes à la qualité des terreins. Les Cultivateurs inſtruits, placent toujours le Sainfoin dans un ſol ſec, & le grand Trefle dans des lieux un peu humides. Il n'y a peut-être pas une ſeule plante des Prairies qui ne demande la même attention.

Un autre avantage bien important de ces diverſes eſpeces de Prairies, c'eſt qu'on pourroit obſerver quels ſont les fourages qui peuvent procurer aux Vaches le meilleur lait, & le plus propre à donner d'excellent beurre; car, en diviſant ainſi les plantes, on a obſervé, par exemple, que le Treffle fournit aux Vaches une plus grande quantité de lait que les fourages ordinaires; mais auſſi, le beurre qu'on en retire eſt aſſez ordinairement inférieur à celui des Vaches nourries de fourages communs: on en trouveroit peut-être qui leur fourniroient un meilleur lait; ou, ſi l'excellence du beurre dépend de la réunion des ſucs, qui, pris ſéparément, contribueroient peut-être à l'altérer: la ſeule expérience apprendra la vérité de ces faits. C'eſt en recueillant des graines de ces bonnes eſpeces de plantes des Prairies, & en les ſemant à part, qu'on apprendra toutes ces vérités ſi importantes.

Peut être ces expériences conduiroient elles à découvrir des Plantes qui, cultivées ſans mêlange, donneroient des fourages verds, depuis le mois d'Octobre juſqu'à la fin d'Avril, tems où s'épuiſent & renaiſſent les Prairies artificielles connues: ce ſeroit une découverte très importante pour l'agriculture en général; car les beſtiaux, qui font un objet conſidérable dans pluſieurs Provinces, donneroient encore de plus grands produits, étant toujours nourris avec des fourages verds. On a déja une de ces eſpeces de fourage dans l'*Ajonc ou Geneſt épineux*, qui fournit au bétail une nourriture très ſaine, & dont on ne peut faire uſage que pendant l'hiver.

Quoiqu'un très grand nombre de perſonnes conviennent de la ſupériorité des Prairies artificielles, il y en a cependant beaucoup qui ne peuvent ſe réſoudre à leur ſacrifier les *Pâtures*, c'eſt-à-dire ces terreins qui ſont en

Digitized by Google

jacheres. Pour démontrer la ſupériorité de ces Prairies ſur les pâtures, la Société d'Agriculture préſente un tableau, comme le precédent, des pâtures hautes & baſſes, où l'on voit d'un coup d'œil, que dans les Pâtures hautes ſur trente huit plantes, il ne s'en trouve que huit d'utiles pour la nourriture des beſtiaux, & que les autres ſont inutiles ou dangereuſes; & dans les Pâtures baſſes on n'en voit que quatre d'utiles, ſur vingt neuf dont elles ſont compoſées.

PRASE, *Praſius*: Pierre qu'on eſtime être la matrice de l'Emeraude; elle eſt peu reſplendiſſante, & de couleur de Porreau, mêlé de jaune. Lémeri dit qu'elle eſt propre pour fortifier le cœur, comme l'Emeraude. *Voyez* ce que c'eſt que le Praſe, & ce que l'on dit des vertus de ces ſortes de pierres, à l'article EMERAUDE. On trouve le Praſe ſur-tout dans le Bourbonnois, & en Auvergne; mais par-tout cette Pierre eſt très peu eſtimée.

PRENEUR DE MOUCHES. En Europe on donne ce nom à l'Oiſeau appellé *Bouvier*. Catesby dit qu'à la Caroline on appelle auſſi de ce nom cinq petites eſpeces d'Oiſeaux de différentes couleurs; l'un eſt huppé, & eſt verdâtre, l'autre a les yeux & les pieds rouges, &c.

PRESLE, ou QUEUE DE CHEVAL, ou PERELLE, ou ASPRELE, en latin *Equiſetum*. Plante dont il y a deux eſpeces, la grande & la petite. Cette Plante, qui croît dans les lieux marécageux, eſt remarquable par ſa forme: elle eſt compoſée de tuyaux ſtriés, creux, & emboités les uns dans les autres. On remarque à l'endroit de leur articulation des filets longs, ſtriés, diſpoſés en rayons circulaires: ſes tiges ſont terminées par une tête en maniere de chaton, renflée vers le milieu, formée par un grand nombre de petites étamines chargées chacune d'un ſommet en champignon. Les ſemences naiſſent ſur des pieds qui ne portent point d'étamines: ce ſont des grains noirs & rudes. Cette plante eſt un excellent aſtringent: ſes feuilles pilées & appliquées ſur les plaies les conſolident, même lorſque les nerfs ſont bleſſés. On prétend qu'elle agit avec tant d'aſtriction, qu'elle amaigrit, ou empêche d'engraiſſer les Bœufs qui en mangent. En Toſcane, au défaut de meilleur

Digitized by Google

aliment, quelques perſonnes mangent les ſommités de la Preſle, comme des Aſperges : on les appelle *Paltrufalo.*

Les cannelures des tiges de la grande eſpece de Preſle ſont ſi rudes, qu'on s'en ſert pour polir le bois, & même le fer : pour cet effet, on met dans les cavités de la tige des fils de fer qui ſoutiennent l'écorce & l'appliquent fortement contre les pieces d'ouvrages à polir, ſans qu'elle ſe briſe : il a des Doreurs qui s'en ſervent auſſi pour adoucir le blanc qui ſert de couche à l'or.

PRIAPES DE MER, *Pince.* Ce ſont, dit Reˢdi, des Inſectes qui errent au fond de la Mer, & qui n'ont ſouvent dans leurs boyaux qu'une ſubſtance ſableuſe très fine, dont ils paroiſſent ſe nourrir. Cet Auteur leur donne un cœur, & ajoute qu'ils ſont toujours attachés aux rochers.

PRIAPOLITES, *Priapolithes.* On donne ce nom à des pierres ordinairement calcaires, & qui ont été ainſi nommées de leur reſſemblance avec le membre viril. Leur forme eſt un cylindre de douze à quinze lignes de diametre, plus ou moins, de cinq à ſix pouces de longueur, & arrondi par les extrêmités; compoſé de pluſieurs couches paralleles & tenaces. L'axe de ce cylindre eſt toujours rempli d'une criſtalliſation ſpatheuſe qui imite aſſez celle des criſtaux qu'on voit dans la plupart des cailloux creux. Les Priapolites ne ſont que des eſpeces de ſtalactites. *Voyez* ce mot.

PRIMEROLE ou PRIMEVERE, *Primulaveris :* Cette plante, que l'on nomme auſſi *fleur de Coucou, herbe à la Paralyſie, & Brayes de Cocu*, croît preſque par-tout dans les Champs, dans les Prés, dans les Bois, & près des Ruiſſeaux, où elle fleurit dès le premier printems, *primulaveris :* ſa racine eſt aſſez groſſe, écailleuſe, rougeâtre, d'un goût aſtringent, d'une odeur agréable, aromatique, garnie de longues fibres blanches : elle pouſſe en Mars des feuilles oblongues, larges, ridées, couchées par terre, & chargées d'un duvet fort léger : il s'éleve d'entre ces feuilles une ou pluſieurs tiges, à la hauteur de quatre pouces, rondes, un peu velues, ſans feuilles, portant en leurs ſommets des bouquets de fleurs ſimples mais belles, jaunes, odorantes, formées en tuyaux évaſés en leur partie ſupé-

Digitized by Google

rieure, & disposées comme en ombelles, au nombre de sept, de douze, quelquefois de vingt quatre, & même plus : à ces fleurs succedent des coques ovales qui renferment de petites semences rondes & noires.

Toute cette plante est d'un goût acre & amer, & donne, selon Rai, autant de variétés que l'espece à fleur blanche : ses feuilles sont d'usage en Médecine, & principalement ses fleurs. On tient dans les boutiques une eau distilée, & une conserve de Primevere, qui s'emploient avec succès dans l'apoplexie & dans la paralysie : on prescrit les fleurs en infusion théiforme. On a remarqué que cette plante avoit quelque chose de somnifere, en ce qu'elle calme les vapeurs, & qu'elle dissipe la migraine & les vertiges des filles mal reglées : le suc des fleurs nétoie le visage, & emporte les taches de la peau, si l'on s'en sert en liniment.

PRINCE : nom que les Naturalistes donnent au plus petit des Papillons qui portent des points d'argent sur les aîles : communément on en compte neuf. On donne le nom de *Princesse* au Papillon qui en a trente.

PRINCE DES SERPENTS : *Voyez* ASMODÉE.

PRINCESSE ou POISSON-PRINCESSE. Les Hollandois appellent ainsi un Poisson saxatile qui se trouve proche d'Hilas, Ville peu distante d'Amboine : ils en distinguent trois especes : la premiere a la tête longue, & le corps cannelé ; son corps est orné de quatre lignes longitudinales, & son dos de quelques aiguillons : la seconde est rougeâtre, & tachetée de bleu : la troisieme a un bec d'oiseau ; il est de couleur violette, & l'on voit sur sa queue une tache jaune.

PROCESSIONNAIRES, nom que M. de Réaumur donne à des Chenilles qui, passant d'un lieu dans un autre, ont un chef à leur tête : *voyez le mot* CHENILLES-PROCESSIONNAIRES.

PROCIGALES. On donne ce nom à des especes de Mouches vielleuses, dont la structure de la trompe est des plus singulieres ; tel est le *Porte-lanterne*.

PRODUCTIONS A POLYPIER. On donne ce nom aux Litophytes, aux Coraux, à la plupart des Corallines, & à toutes les especes de Madrepores : *voyez ces différens mots.*

Digitized by Google

PRODUCTIONS DE VOLCAN, *Producta igni vomorum*, ſont des ſubſtances formées par la deſtruction d'autres corps foſſiles, qui par l'action d'un feu ſouterrain, ont été, ou calcinées comme les Pierres de Volcan proprement dites, ou à demi vitrifiées & rendues poreuſes comme les Ponces, ou totalement vitrifiées comme le Verre de Volcan ou la Pierre Obſidienne; en un mot, toutes les eſpeces de Laves ſont des réſultats de Volcan: *voyez ces mots.*

PROPOLIS: *voyez au mot* ABEILLE, *l'article de la récolte de la* PROPOLIS.

PROSCARABÉES, ſont des inſectes coléopteres; tel eſt le Scarabée des Maréchaux, qui eſt mol & noir, & qui, pourvu qu'on le touche, rend par ſes pieds, &c. une huile très claire. Le Ver de Mai eſt auſſi un Proſcarabée: *voyez à l'article* ESCARBOT.

PROYER, ou PRUYER, ou PRIER; oiſeau de paſſage, nommé des Latins *Miliaris*: il eſt très connu des Payſans, qui en prennent beaucoup au printems dans les plaines voiſines des montagnes & des forêts: il a le plumage de l'Alouette, il eſt plus grand que le Cochevis: ſon bec eſt gros, court, & élevé par deſſus; la partie inférieure eſt échancrée de chaque côté. Il n'y a aucun oiſeau qui ait le bec fendu comme le Proyer. Cet oiſeau eſt pâle ſous le ventre, & un peu tiqueté de brun; il ne ſe perche gueres ſur les branches, communément il ſe tient contre terre; il vit dans les prés, ſur le bord des eaux: il aime l'orge & le millet: il fait ſon nid dans les champs ſemés d'avoine, d'orge, ou dans les prés, &c. On le nomme *Teriz* en quelques pays, parceque le jour il ſe met ſur le haut d'un paliſ, & chante *tirter tireiitz*, ce qu'il repete ſouvent. Quand il vole, il ne retire pas ſes jambes à lui comme les autres oiſeaux, & il remue fréquemment & irréguliérement les ailes. On engraiſſoit autrefois cet oiſeau à Rome avec du millet; on le ſervoit dans les feſtins.

PRUNE DES ANSES, eſt le fruit d'un arbriſſeau qui ſe trouve dans les Anſes au bord de la mer, connu aux Iſles ſous le nom d'*Icaque*: c'eſt le *Guajeru* de Marcgrave: *voyez* ICAQUE.

Digitized by Google

PRUNE-COTTON, eſt encore une eſpece d'Icaque : on l'appelle ainſi, parceque ſa chair eſt auſſi blanche que du cotton. C'eſt un fruit un peu long, de couleur cramoiſie foncée d'un côté, & claire de l'autre : quoique d'une ſaveur aſtringente, on le mange avec plaiſir. Voyez *Maiſ. Ruſt. de Cayenne.*

PRUNELLIER ou PRUNIER SAUVAGE, *Prunus ſilveſtris.* C'eſt un arbriſſeau épineux & fort garni de branches, très commun dans les haies. Ses feuilles ſont en forme de lance, dentelées, d'un goût aſtringent. Ses fleurs ſont en roſe, blanches, ameres, un peu odorantes, & nombreuſes : il leur ſuccéde de petits fruits moins gros que les ceriſes ordinaires, verts avant leur maturité, d'un bleu foncé quand ils ſont mûrs. Les feuilles, l'écorce, & les fruits non mûrs de cet arbriſſeau rafraichiſſent & ſont aſtringens, auſſi en fait-on fréquemment uſage dans les hémorrhagies & les flux de ventre. Mais les fleurs de ce Prunier & ſes fruits mûrs, ont la propriété de lâcher le ventre ; au lieu qu'ils ſont aſtringens quand ils ſont verds. En Allemagne on prépare, avec les Prunelles, des vins & de la bierre, qui ſont utiles dans les flux de ventre & les régles immodérées : on fait ſécher au four les Prunes ſauvages non mûres, & on les fait enſuite fermenter avec du moût ou de la bierre.

On exprime encore le ſuc de ces Prunelles non mûres, & on le fait cuire & épaiſſir, juſqu'à la conſiſtance d'extrait ſolide ; on lui donne le nom d'*Acacia d'Allemagne*, & on le ſubſtitue au vrai Acacia ; cependant il eſt plus acide, & paſſe pour être plus rafraichiſſant & plus aſtringent. On met ce ſuc épaiſſi dans des veſſies ; lorſqu'on les rompt, on le trouve peſant, noir, brillant en dedans.

PRUNES DES INDES : *voyez* MIROBOLANS, *& le mot* HOBUS *qui s'y trouve.*

PRUNES DE MONBAIN : *voyez* ACAJA.

PRUNIER, *Prunus.* On diſtingue en général deux ſortes de Pruniers, l'un cultivé & l'autre ſauvage ; on nomme auſſi ce dernier *Prunellier* ou *Acacia noſtras* : voyez PRUNELLIER.

Il y a pluſieurs eſpeces de Pruniers cultivés, qui donnent

nent tous de Prunes différentes pour la forme, la couleur, la saveur : nous ne parlerons ici que des especes les plus estimées.

Les fleurs des Pruniers sont disposées en rose ; il leur succede des fruits succulens, qui different de goût selon les especes. Les feuilles de ces abres sont simples, presque ovales, dentelées par les bords, relevées en dessous de nervures, creusées de sillons en dessus, & elles sont attachées alternativement sur les branches.

Le Prunier est un arbre qui se multiplie par la greffe, par le noyau ou l'amande, & par des rejettons qui sortent des sauvageons. On peut greffer sur toutes sortes de Pruniers, comme aussi sur le Guignier, le Pêcher & l'Amandier : mais le meilleur plant pour toutes sortes de Pruniers, ou même de Pêchers, c'est celui qu'on leve au pieds des Pruniers de Damas noirs & de S. Julien ; ces arbres poussent quantité de rejettons, ils ont la seve plus douce & durent davantage que les autres Pruniers. On les greffe, soit en fente, soit en écusson.

On peut se procurer des rejets qui donnent de très bons fruits, & qui n'ont pas besoin d'être greffés ; il ne s'agit, par exemple, que de greffer une Reine-claude sur un sauvageon, mais bien bas : lorsque la greffe est bien reprise, on la fait planter très avant en terre, il pousse des racines au bourlet de l'insertion de la greffe, & alors on a un Prunier dont tous les rejets produiront de bonnes Reines-claudes. Comme il est quelquefois incommode d'avoir des arbres qui donnent beaucoup de rejets, nous avons greffé, dit M. Duhamel, des Reines-claudes sur des noyaux de Pêchers ; ces arbres, qui sont un peu délicats, nous ont donné de très bons fruits.

Le Prunier demande une terre plus séche qu'humide, plus sabloneuse que forte ; au reste, cet arbre est de tous pays, il vient & pullule beaucoup : mais il est longtems dans les terres fortes sans rapporter, & il y donne toujours trop de bois.

La *Prune de Damas noir*, ou *le gros Damas violet de Tours*, quitte le noyau ; c'est une bonne Prune qui charge beaucoup : on la mange crue, on en fait aussi des Pruneaux ; sa pulpe est laxative, elle est d'usage pour le

Diarprun dont elle fait la baſe. On en prépare & on en fait ſécher beaucoup en Touraine ſur des clayes, où on a, dit-on, l'induſtrie d'en réunir pluſieurs ſous une même enveloppe, afin de les rendre plus belles à la vue, plus moëlleuſes, & plus ſavoureuſes au goût.

La *Prune de Monſieur* eſt très belle & groſſe, d'un jaune violet; elle eſt excellente, ſur-tout dans les climats chauds, comme dans nos Provinces méridionales de France. La *Prune de Ste. Catherine* eſt blanche, groſſe; elle quitte rarement le noyau; elle eſt bonne à manger, & eſt très eſtimée pour faire des Pruneaux.

Le *Damas gris*, ou *la Prune abricotée* eſt blanche, groſſe, ronde; elle prend avec le tems un petit rouge, qui la fait reſſembler à un petit abricot; ſon goût eſt exquis & des plus rélevés.

La *Prune de Brignoles* eſt petite, d'un rouge clair, d'une chair un peu ferme comme celle du coing; elle eſt légérement acide & vineuſe, ſouhaitée ardemment des Fébricitans, qu'elle rafraîchit & humecte. On nous apporte ces ſortes de Prunes dans des cabas, miſes comme en peloton, à la maniere des Raiſins paſſés & des Figues graſſes. Elles tirent leur nom de Brignoles, Ville de la Provence méridionale, d'où elles viennent.

La *Reine-claude* eſt la meilleure de toutes les Prunes; ſa peau eſt fine, verte, colorée d'un rouge brun; ſa chair eſt ſucculente & ſucrée. La *Mirabelle* eſt particuliérement eſtimée en confitures; ce Prunier charge beaucoup. Toutes ces Prunes ſont humectantes, laxatives & émollientes; mais les Prunes ſauvages ſont aſtringentes, ainſi qu'on peut le voir au mot PRUNELLIER.

Le *Prunier à fleurs doubles*, fait un bel effet dans les boſquets printaniers: le *Prunier de Canada*, eſt d'un grand ornement dans les boſquets d'été, tant par la quantité prodigieuſe de ſes fleurs, qui forment un joli bouquet, que par le panache de ſes feuilles.

On fait avec les Pruneaux de Prunes aigres, un ſirop rafraichiſſant, qui calme la bile & arrête les diarrhées; la décoction, faite avec des Prunes douces, eſt légérement purgative. Il découle des Pruniers une gomme blanche, luiſante, tranſparente, que les Marchands

Digitized by Google

mêloient autrefois avec la Gomme Arabique ; mais que l'on vend aujourd'hui aux Chapeliers, ſous le nom de *Gomme de Pays*.

Le bois de Prunier eſt marqué de belles veines rouges, mais ſa couleur paſſe en peu de tems, & il brunit, à moins qu'on ne le couvre d'un vernis. Ce bois pourroit être utile aux Tabletiers & aux Ébeniſtes.

PRUNIER JAUNE-D'ŒUFS : *voyez* JAUNE-D'ŒUF.

PRUNIER DE MONBIN DE CAYENNE : *voyez* MONBIN.

On nomme celui du Ceylan *Acaja* : voyez *ce mot*.

PSI. Les Naturaliſtes donnent ce nom à un Phalène ou Papillon nocturne, qui provient de la Chenille admirable, dit Goedard. Ce Papillon ſe trouve ſur l'abricot, le pommier & le chêne. On diſtingue le mâle de ſa femelle, en ce qu'il a ſur les ailes ſupérieures, la lettre Y fort bien marquée : la femelle, au lieu de l'Y, a la lettre O marquée ſur les mêmes ailes.

PUANT, nom que l'on donne à l'*Opaſſum* ou l'une des eſpeces de *Didelphe*, & au *Putois* : voyez *ces mots*.

PUCE, *Pulex*, eſt un genre d'inſecte aptere, c'eſt-à-dire, qui n'a point d'ailes, mais il a ſix pieds qui lui ſervent à marcher & à ſauter.

La *Puce vulgaire*, celle qui s'attache aux hommes & ſur tout aux femmes, eſt un très petit inſecte de couleur brune, qui a la tête preſque ronde, ſix pieds, la bouche pointue, la poitrine cuiraſſée & un gros ventre ; ſa tête eſt en quelque maniere ſemblable à celle de la ſauterelle commune ; ſes yeux ſont très noirs, ronds & brillans ; elle a ſur le front deux petites cornes qui ont ſix nœuds velus, ſous leſquels on voit ſortir de la bouche un aiguillon long & rond, cannelé & velu, dont la pointe eſt très fine & très propre à piquer. A côté de la bouche & de l'aiguillon, ſortent les pieds de devant, qui ſe replient ſur trois articulations ; ils ſont hériſſés d'épines & garnis de deux crochets qui ſervent de mains à cet inſecte : de la poitrine naiſſent les autres pieds également épineux ; ceux de derriere ſont fort muſculeux & les plus longs ; ils ſervent à la puce pour ſauter ; les crochets des pieds ſont tous élevés en haut : il y a ſur le dos ſix fourreaux qui rendent l'inſecte écailleux ; il y a auſſi des

Digitized by Google

épines ou des poils, le ventre eſt ſillonné ou un peu velu.

Les œufs de la puce ſont blancs, Lewenhoëch a obſervé que l'inſecte ſort de ſon œuf ſur la fin de l'été, à la maniere des vers, & qu'il ſe renferme dans une coque, où il reſte caché juſqu'au mois de Mars ſuivant. Swammerdam croit cependant que la puce ſubit les changemens de forme & de couleur, dans l'œuf même.

Tout le monde ſait que cet inſecte s'attache à l'homme & l'incommode, & que les chiens & les chats en ſont fort tourmentés, ſur-tout en été & en automne: on en trouve en quantité dans les nids d'hirondelles de rivage, les rats en ſont toujours couverts, & l'endroit où la puce a mordu, eſt toujours rouge. Lemery dit que ces taches proviennent de ce que, quand l'inſecte a piqué la chair, il en ſuce le ſang, & il l'éjacule auſſitôt par le derriere à quelque diſtance de lui. Cet inſecte ne s'attache jamais aux perſonnes mortes, ni à celles qui tombent du haut mal, non pas même aux moribonds, parceque leur ſang eſt corrompu pour lui. Quand une puce veut ſauter, elle étend ſes ſix jambes en même tems, & ſes différens articles venant à ſe débander enſemble, ſont autant de reſſorts qui par leur propriété élaſtique, lui font faire un ſaut ſi prompt, qu'on la perd de vue. On voit la figure de la puce dans la Micographie de M. Hoock: on y découvre un petit reſſort très délié & ſi merveilleuſement élaſtique, qu'il lui fait ſauter deux cens fois la hauteur de ſon corps. Lémery dit avoir vu une puce de médiocre groſſeur enchaînée à un petit canon d'argent qu'elle trainoit: ce canon étoit long comme la moitié de l'ongle, gros comme un ferret d'aiguillette, creux, mais peſant quatre vingt fois plus que la puce; il étoit ſoutenu de deux petites roues; en un mot il avoit exactement la figure d'un canon, dont on ſe ſert à la guerre: on y mettoit quelquefois de la poudre à canon & on l'allumoit ſans que la puce en parut épouvantée. Sa maîtreſſe la gardoit, dit-il, dans une petite boîte veloutée qu'elle portoit dans ſa poche, & elle la nourriſſoit aiſément en la mettant tous les jours un peu de tems ſur ſon bras, d'où la puce ſu-

Digitized by Google

çoit quelques goutes de ſang, ſans ſe faire preſque ſentir; l'hiver la fit mourir, quoiqu'elle fût gardée bien chaudement. Cet Auteur ajoute qu'on détruit les puces par l'onguent mercuriel ou par le ſoufre, &c.

PUCE AQUATIQUE ARBORESCENTE. *Voyez* ſon hiſtoire à l'article du mot BINOCLE.

PUCE D'EAU. Swammerdam donne ce nom à un petit ſcarabée aquatique qui, en ſe plongeant dans l'eau, ſait introduire en même tems & renfermer adroitement dans ſa queue une petite bulle d'air.

PUCE DES FLEURS DE SCABIEUSE. J. Muralto appelle ainſi une eſpece de ſauterelle verdâtre, dont les aîles ſont velues & bleues: il ſort de ſa tête une pointe velue & très aiguë, dont il ſe ſert, dit le Naturaliſte, pour tirer ſa nourriture des fleurs: ſes pieds ſont comme argentés. *Voyez Ephemer. des Cur. de la Nat. Obſerv.* 55.

PUCE MARINE: on donne ce nom au *Perce oreille aquatique.* (Mouffet.)

PUCE DE MER, *Pſillus marinus*, eſt un petit animal qui ſe trouve ſur la mer du Cap de Bonne-Eſpérance: on lui a donné ce nom, parceque raſſemblant ſes jambes, comme un peloton, il ſaute à peu-près de même que les puces ordinaires. Il eſt de la groſſeur d'une chevrette, & couvert d'écailles qui reſſemblent aſſez à celles d'un petit poiſſon; auſſi lorſqu'il eſt au fond de l'eau, où il deſcend quelquefois, on s'y tromperoit aiſément; il eſt armé d'un petit aiguillon dont il ſe ſert pour attaquer les poiſſons dans l'occaſion, & il le plante ſi fortement dans leur chair, qu'ils ne ſauroient s'en débarraſſer: alors ces poiſſons ſe débattent, & dès qu'ils ſe ſont fatigués, ils les tire promptement vers le bord ou contre quelque rocher, afin que le poiſſon s'y donnant encore du mouvement, il ſe tue en ſe frappant contre la pierre. Rondelet dit avoir ſouvent trouvé de ces puces dans les ordures que la mer jette. Cette petite bête couverte d'une coque fort mince, & reſſemblant par la face à une marmote, eſt pour le reſte du corps, comme la langouſte: elle a auſſi de petites nageoires au bout de la queue. Il faut la conſiderer de près pour pouvoir diſtinguer toutes ſes parties, à cauſe de ſa petiteſſe. Ces

puces de mer naiſſent au fond de la mer, & en ſi grand nombre, que ſi un appas de chair de poiſſon demeure quelque tems au fond de la mer, elles l'ont auſſitôt mangé. Auſſi n'eſt il pas rare que des Pêcheurs retirent leurs amorces toutes inveſties de ces petits animaux. (*Diction. des Anim.*)

PUCE DE NEIGE. Pluſieurs Obſervateurs font mention d'une eſpece de puce qui paroit dans a neige ſous la forme de petits points noirs, qui échappent en ſautant dès qu'on en approche le doigt : elles vivent tant qu'il fait un grand froid, & que la neige reſte concrete ; mais dès qu'elle ſe fond, elles périſſent. Divers auteurs font auſſi mention de vers trouvés dans la neige. *Voyez* le *Gentleman magazine* : (Journal Anglois) & les *Ephemer. des Cur. de la Nat.*

PUCE DE TERRE, eſt un inſecte du Cap de Bonne-Eſpérance ; il reſſemble à une puce, & fait un grand dégat dans les jardins & dans les champs, où il gâte les ſemences & broute les jeunes & tendres jets ; auſſi les Européens du Cap ſavent les détruire, dès qu'ils en découvrent dans quelque endroit.

PUCELAGE, nom donné à une eſpece de coquillage univalve du genre des *Porcelaines*. Voyez *ce mot*. Il a une longue fente dentée des deux côtés & de forme oblongue : on l'appelle auſſi *Cauris* des Maldives ou *colique*, ou *monnoie de Guinée*. Il ne faut pas le confondre avec la Conque de Venus, dite en latin *Concha Veneris*, qui eſt une bivalve. *Voyez* CONQUE DE VENUS. Quant à l'utilité de la coquille appellée pucelage, *voyez Tom. II, p. 97.* de ce Dictionnaire. On donne encore le nom de *petit Pucelage* à une eſpece de *Pervenche* : voyez *ce mot*. M. Adanſon ne range pas le *Pucelage* parmi les Porcelaines. *Voyez* les raiſons de cet Auteur dans ſon *Hiſtoire des coquilles du Sénégal*.

PUCELLE, eſt le poiſſon que les Rouennois nomment *Feinte*, les Angevins *Convers* : ce n'eſt qu'une petite Aloſe qui n'eſt pas encore pleine d'œufs : on la pêche dans le même tems que les Maqueraux : *voyez* ALOSE. L'on donne auſſi le nom de Pucelle à une fille non défloree : *voyez* au mot HOMME.

PUCERON, *Aphis*. Les Pucerons ſont au rang des

Digitized by Google

plus petits animaux, & leur classe est extrêmement nombreuse en especes différentes. Quelques especes vivent à découvert sur les feuilles & sur les tiges des arbres; d'autres font courber les feuilles en façon de cornets, pour y être plus en sûreté; d'autres se cachent sous l'écorce; d'autres font croître sur les plantes & sur les arbres, des tubérosités, que l'on appelle *Galles*, dans lesquelles elles se renferment. Nous ne parlerons ici que de ce que ces especes de Pucerons ont de commun, & des particularités les plus remarquables de quelques-unes.

Tout le monde connoit les Pucerons. On en voit quelquefois les tiges de certaines plantes toutes couvertes, entr'autres le Chevrefeuil: ces insectes sont petits, tranquilles; ils ont sur la tête deux antennes. On remarque à leur partie postérieure deux cornes, quelquefois elles sont si courtes qu'elles ne semblent être que des mamelons plats. L'usage de ces cornes est de donner passage à une liqueur sucrée, dont nous parlerons plus bas. Ces insectes ont pour organe une trompe fine qui leur sert à percer les feuilles, du suc desquelles elles se nourrissent. Quand l'animal marche, il porte cette trompe appliquée sous son ventre. Dans certaines especes, elle est très courte; & dans d'autres, elle est si longue, qu'elle leur forme une queue dont la longueur surpasse une ou deux fois celle du corps.

Les especes de Pucerons different entr'elles pour la couleur; les uns sont verts, d'autres sont de couleur de citron, de canelle ou de nacre de perle. On en trouve qui sont toutes couvertes, comme les moutons, d'une laine blanche; mais cette apparence de laine blanche n'est autre chose qu'une liqueur qui transpire par les pores de la peau du Puceron, & qui se releve en filet, non comme le poil, mais comme une végétation saline. Les Pucerons, qui s'attachent sur le hêtre, sont de cette espece.

Ces insectes vivent en société souvent trop nombreuse pour notre malheur; ils s'attachent sur les jeunes tiges, sur les feuilles & les jeunes pousses, comme on le voit sur le Chevrefeuil, le Pêcher, le Prunier, sur les rejettons des arbres, en pompent le suc avec leur trompe, & les font souvent périr. Les Pucerons étant vivipares, mettent leurs petits au monde vivants. Si on regarde

Digitized by Google

avec attention une assemblée de Pucerons, on en observera plusieurs qui jettent par leur anus de petits corps verdâtres : ce sont de petits Pucerons qui sortent du ventre de leurs meres, mais dans un sens différent de celui des autres animaux, c'est-à dire, que le derriere sort le premier. L'accouchement entier ne dure pas plus de six ou sept minutes.

La fécondité des meres Pucerones est prodigieuse. Ont-elles une fois commencé à mettre bas, elles semblent ne faire plus autre chose, elles jettent des quinze & vingt petits dans une journée d'été, & tout le reste de leur vie jusqu'à l'hiver, se passe dans ce pénible travail. Dès que le petit Puceron est né, il commence à sucer les feuilles. On voit quelquefois les Pucerons prendre un exercice singulier : on les voit tous lever le derriere en l'air, chacun ne se soutenant que sur les pattes de devant

Quelques especes de Pucerons piquent des feuilles d'arbres ; le suc s'extravase & forme une vessie ; la mere Puceron s'y trouve enfermée toute vivante : elle y met au monde un grand nombre de petits, qui, dès qu'ils sont éclos, sucent l'intérieur de cette vessie ; le suc y abonde davantage, la vessie s'augmente, & ces petits Pucerons trouvent sous ces parois le vivre & le couvert. Aussi les trouve-t-on remplies d'une famille de Pucerons, ou d'une mere qui n'a pas encore donné le jour à ses petits. A la fin de l'automne, lorsque la seve cesse d'entretenir ces excroissances, elles se dessechent, se fendent, & la prison est ouverte.

Ces vessies causées par les Pucerons, ne sont pas à négliger.

Si les Savans continuent à les examiner, elles pourroient bien devenir un jour une branche utile de commerce. On sait que les Turcs ont une espece de Noix de galle rougeâtre, de la grosseur d'une noisette, qu'ils nomment *Bad-zenge*, & à Damas, en Syrie, *Baisonge*, & qu'ils en mêlent trois parties avec la cochenille, pour faire leur écarlate. Si nous avions de cette Baisonge en France, nous épargnerions dans nos teintures trois parties d'écarlate ; & cette épargne seroit un très grand gain ; car la Cochenille, qui est une marchandise étrangere, est d'un prix très considérable.

Digitized by Google

Il n'eſt plus queſtion que de ſavoir ſi nous n'avons pa de Baiſonge en France. Il croît en Provence ſur les Térébinthes des galles ou veſſies qui ne ſont autre choſe que des logemens de Pucerons. Ces veſſies confrontées avec les Baiſonges de Syrie, ont été reconnues par M. de Réaumur, pour être une même choſe; ce qui lui a donné lieu de penſer que nous pourrions ramaſſer dans le Royaume ce que nous faiſons venir de loin à grands frais.

C'eſt à tort que l'on impute aux Fourmis le mauvais état des arbres où on les voit voyager en ſi grand nombre : elles ne font que peu de tort aux arbres; elles y vont chercher les Pucerons pour ſucer une liqueur qui tranſpire du corps de ces inſectes, & ſur-tout des deux cornes qui ſont à leur partie poſtérieure. Cette liqueur ſucrée, qui découle de leurs cornes, prend, en ſéchant, la conſiſtance d'un miel épais, dont le goût eſt d'un ſucre plus agréable que celui du miel des abeilles. On a cherché bien des vertus à cette liqueur.

Quelques-uns lui en ont attribué qui n'ont encore rien de conſtant. On trouve beaucoup de cette eau dans les veſſies où les Pucerons ſe renferment, & où l'air n'en excite pas l'évaporation.

Génération des Pucerons.

Parmi les Pucerons, les uns ſont aîlés, les autres ne le ſont pas; ces caracteres ne déſignent point de ſexe, car on voit les uns & les autres mettre au jour des petits vivans. M. Bonnet a eu la preuve que les Pucerons naiſſent avec la faculté ſinguliere de produire leur ſemblable ſans le ſecours d'un autre. Il reçut un Puceron dans l'inſtant où la mere venoit de le mettre bas; il l'éleva ſolitairement : celui-ci donna auſſi un autre Puceron, qu'il ſéqueſtra de même; & il obtint ainſi, ſans qu'il y eût le concours d'aucun mâle, cinq générations conſécutives, pendant l'eſpace de cinq ſemaines : on aſſure même que quelques Obſervateurs les ont conduits juſqu'à la ſeptieme génération. Cependant comme d'excellens Obſervateurs, tels que M. de Réaumur, ont vu des Pucerons s'accoupler, & qu'ils ont reconnu dans certains Pucerons tous

Digitized by Google

les caracteres des mâles, il reste à savoir si le premier accouplement n'influe pas sur un certain nombre de générations.

On soupçonne que la raison pour laquelle la nature a donné des aîles à certaines especes de Pucerons ; c'est en quelque sorte, afin de les répandre sur la terre pour la nourriture de divers animaux, de même qu'elle a répandu les plantes, à l'aide des graines aîlées. Quand on pense à la multitude effrayante de ces animaux, qui naît pendant un été, on a de la peine à concevoir comment la terre n'en est pas couverte. Lorsque d'autre part on considere la quantité prodigieuse d'insectes qui s'en nourrissent, & la délicatesse des Pucerons, on n'imagine pas qu'il puisse en rester pour repeupler l'année suivante.

Les ennemis destructeurs des Pucerons sont les vers sans jambes & les vers à six jambes, dont les uns sont nommés *Lions-Pucerons ;* les autres, *Hérissons blancs* ou *Barbets*, qui deviennent de petits Scarabées hémisphériques. *Voyez* ces mots.

Pucerons branchus.

Ce sont de petits insectes aquatiques, remarquables par deux bras ramifiés qui s'élevent au dessus de leur tête, & qui leur servent de nageoires : ils sautillent continuellement dans l'eau, & sont ordinairement rougeâtres : ils servent de nourriture aux Polypes.

Faux Pucerons.

Ces insectes ressemblent parfaitement aux Pucerons par leur petitesse, par la tranquillité avec laquelle ils se tiennent constamment dans la même place, par la maniere dont ils se nourrissent du suc de la plante, par la nature des excrémens qu'ils rejettent, & souvent par les poils cotonneux dont ils sont couverts. Ce sont ces ressemblances qui ont déterminé M. de Réaumur à les appeller faux Pucerons. Il y en a deux sortes, les *faux Pucerons du Figuier*, & ceux *du Buis*.

Ces insectes se tiennent ordinairement sous le dessous des feuilles de figuier, & on en trouve aussi d'attachés

Digitized by Google

contre les figues mêmes vertes & dures. M. de Reaumur croit qu'ils ne font ni bien ni mal aux *Figues* : ils ſe métamorphoſent en Moucherons à quatre aîles, qui ſont dans la claſſe des *Moucherons ſauteurs.*

Les *faux Pucerons du Buis* ſe cachent davantage ; mais lorſqu'on connoît une fois leur retraite, on ne les trouve que plus facilement : ce ſont eux qui ſont dans ces petites boules de buis des feuilles de l'année ; en ſuçant les feuilles avec leurs trompes, ils les ont fait recourber, & elles leur ont formé alors un domicile. Ces faux Pucerons ſe métamorphoſent auſſi en *Moucherons ſauteurs.*

Les *faux Pucerons du Figuier* jettent par l'anus une eau ſucrée ; mais les *faux Pucerons du Buis* rendent pour excrément une eſpece de Manne, qui en ſéchant acquiert de la ſolidité, & leur forme quelquefois une longue queue tortueuſe.

PUFFIN ou CANARD ARCTIQUE. Eſt un oiſeau du genre des *Mouettes.* Voyez *ce mot.*

PUITS. On donne ce nom à un trou creuſé perpendiculairement en terre, juſqu'à ce qu'on ait rencontré un courant d'eau ſouterraine : ces eaux ne s'affoibliſſent ni ne tariſſent guéres qu'à la ſuite des longues ſéchereſſes : ce ſont autant de ſources ou fontaines ſouterraines qui renaiſſent & ſe raniment au retour des pluies dont l'eau venant à s'infiltrer dans les ouvertures de la terre, diſſout dans ſon trajet ſouterrain ce qu'elle peut abreuver. Ces eaux ſont toujours plus crues, plus indigeſtes que celles qui coulent à l'air libre Il y a des Puits d'eau douce, d'eau ſalée, &c. En concevant la méchanique des ſources ou fontaines ordinaires, on doit concevoir celle des Puits L'on ne doit donc pas être étonné s'il y a également des Puits où l'eau eſt intermittente ou perpétuelle, & froide ou chaude : nous avons cependant la connoiſſance d'un Puits qui préſente un phénomene trop ſingulier pour le paſſer ſous ſilence.

Sur la Côte de Plougaſtel, près de Breſt, au paſſage de Saint Jean, du côté de Cornouaille, il y a ſur l'embouchure de la riviere de Landernau un Puits d'eau continuellement douce, dont le niveau du ſol ſe trouve quelquefois égal à celui de la baſſe mer. Le phénomene éton-

Digitized by Google

nant qu'on remarque dans ce Puits, c'eſt qu'il s'emplit à mer baſſe, & ſe vuide à mer montante, ſans aucune apparence de mêlange des deux ſortes d'eaux, ainſi que nous nous en ſommes aſſurés par la déguſtation ſur le lieu même. La ſource d'eau qui entretient ce Puits, diminue comme la plupart des autres eaux de ſource en tems de ſéchereſſe. M. Deſlandes, Commiſſaire & Contrôlleur de la Marine, que nous avons déja cité avec éloge, a fait part de ce phénomene à l'Académie des Sciences de Paris.

On nomme *Bures* les Puits que l'on fait dans les Mines pour gagner le filon & les eaux, afin d'en retirer d'abord ce fluide, & enſuite le minérai.

PULMONAIRE, *Pulmonaria.* Les Botaniſtes diſtinguent pluſieurs eſpeces de *Pulmonaire :* nous citerons ici les deux eſpeces principales qui ſont particulierement d'uſage en Médecine. Nous avons parlé au mot *Herbe à Epervier* de la Pulmonaire des François à feuilles tachées.

1°. La GRANDE PULMONAIRE, ou l'HERBE AUX POUMONS, ou l'HERBE DU CŒUR, ou l'HERBE AU LAIT DE NOTRE-DAME, *Pulmonaria latifolia.* Cette plante croît dans les forêts, dans les boſquets, aux lieux montagneux & ombrageux : nous l'avons rencontrée ſur toutes les hautes montagnes de la France, mais particulierement ſur les Alpes & les Pyrenées. Sa racine eſt blanche, vivace, fibreuſe, & d'un goût viſqueux : elle pouſſe une ou pluſieurs tiges à la hauteur d'un pied, anguleuſes, velues, de couleur purpurine : ſes feuilles ſortent les unes de ſa racine, éparſes, & couchées à terre ; les autres embraſſent leur tige ſans queues : toutes ces feuilles ſont oblongues, larges, terminées en pointe, traverſées par un nerf dans leur longueur, lanugineuſes, & marbrées le plus ſouvent de taches blanchâtres : ſes fleurs ſont ſoutenues pluſieurs enſemble ; ce ſont de petits tuyaux évaſés par le haut en baſſinets, découpés chacun en cinq parties, de couleur ou purpurine, ou violette : à ces fleurs ſuccedent quatre ſemences arrondies, enfermées dans le calice qui contenoit la fleur.

On cultive cette plante dans les jardins : elle ſort de terre au commencement du printems, & donne auſſi-tôt ſa

Digitized by Google

leur : ſes feuilles périſſent en automne. Rai obſerve que les Anglois font fréquemment uſage de cette plante en guiſe de légume, & qu'ils l'appellent *Sauge de Jeruſalem* ou de *Bethléem*. Jean Bauhin dit auſſi qu'on range notre *Pulmonaire* au nombre des légumes, & que les Femmelettes en mettent les feuilles dans les bouillons & les omelettes, les eſtimant utiles contre les affections du poumon, & pour fortifier le cœur.

2°. La PETITE PULMONAIRE, *Pulmonaria anguſtifolia*. Elle differe de la précédente en ce que ſes feuilles ſont étroites : ſes fleurs ſont d'abord purpurines, enſuite bleues : ſa racine eſt fibreuſe, & noircit en vieilliſſant.

Cette plante croît preſque part-tout dans les forêts & les bois taillis, aux lieux ombrageux & montagneux : elle reſte long-tems en fleur.

La *Pulmonaire* a un goût d'herbe un peu ſalé & gluant : elle eſt très adouciſſante, vulnéraire & conſolidante : on en fait des tiſanes ou des bouillons avec le mou de veau, deſtinés contre les maladies de la poitrine, lorſque les crachats ſont ſalés, purulents ou ſanguinolents, c'eſt-à-dire dans l'*hémophtiſie*.

PULMONAIRE DE CHÊNE, *Lichen arboreus*, *aut Pulmonaria arborea*. On trouve cette plante, qui eſt d'un genre différent des précedentes, attachée ſur les troncs des vieux Chênes, des Hêtres, des Sapins & d'autres arbres, dans les forêts épaiſſes, quelquefois ſur les pierres mouſſeuſes : elle eſt ſemblable à l'*hépatique des Puits* ou des Fontaines, mais elle eſt beaucoup plus grande de toute maniere : elle eſt plus ſéche & plus rude : ſes feuilles ſont fort entrelacées, & placées les unes ſur les autres comme des écailles : leurs découpures ſont extrémement variées & plus profondes que celles de l'*hépatique ordinaire*. Cette plante eſt compacte, & pliante comme du chamois, & elle repréſente en quelque maniere par ſa figure un poumon deſſéché : elle eſt blanchâtre du côté qu'elle eſt attachée aux écorces des arbres, verte de l'autre côté, d'une ſaveur amere, avec quelque aſtriction : on la trouve auſſi ſur les rochers à l'ombre. On recueille communément celle qui ſe trouve ſur les Chênes, quoiqu'il y ait des perſonnes qui préfe-

Digitized by Google

rent celle qui vient sur les vieux Sapins, à cause de quelques parties résineuses qu'on prétend qu'elle tire de ces arbres.

La *Pulmonaire de Chêne* convient pour la jaunisse opiniâtre & la toux invétérée : elle arrête le sang qui coule, referme les plaies recentes, resserre le ventre, & arrête les regles. Dodonée rapporte que des Bergers & des Maréchaux donnoient avec succès à leurs bestiaux, quand ils toussoient & respiroient difficilement, la poudre de cette plante en y ajoutant du sel ; en conséquence on a cru qu'elle pouvoit être utile aux hommes, & l'expérience a confirmé qu'elle étoit très bonne pour les ulceres des poulmons & le crachement de sang. J. Rai rapporte que les Anglois en font usage avec succes pour la phtisie & la consomption.

PULPE, *Pulpa*. En Médecine on donne ce nom à la substance charnue des fruits mols ou desséchés : on dit *Pulpe* d'*Abricot*, *Pulpe* de *Prune*, *Pulpe* de *Coloquinte* & *Pulpe* de *Casse*, &c.

PULPO, est un animal de la mer du Sud : il est d'une figure si singuliere qu'à le voir sans mouvement, on le prend pour une branche d'arbre, couverte d'une écorce semblable à celle d'un Chataignier : il est de la grosseur du petit doigt, long d'un demi pied, divisé en quatre ou cinq articulations, qui vont en diminuant du côté de la queue, qui ne paroît, non plus que la tête, autrement que comme un bout de branche cassée. Lorsqu'il déploie ses six jambes, & qu'il les tient rassemblées vers la tête, on les prendroit pour autant de racines, & la tête pour un pivot rompu. Cette sorte d'animal est l'*Arumago* du Bresil, dont Marcgrave & Frézier ont parlé : ce sont les Chinois qui lui ont donné le nom de *Pulpo* : ils disent qu'en le maniant avec la main nue, il l'engourdit pour un moment sans faire d'autre mal. On soupçonne que c'est une espece de Sauterelle aquatique que le P. du Tertre a désignée & décrite sous le nom de *Cocsigruë*, à l'exception qu'on ne lui a point remarqué une queue à deux branches, ni les excroissances épineuses que cet Auteur met à sa Cocsigruë. D'ailleurs, comme le dit très bien l'Auteur du *Dictionnaire des Animaux*, il ne parle point d'une petite vessie qu'on trouve dans le *Pulpo*,

Digitized by Google

pleine d'une liqueur noire, & qui fait une très bonne encre à écrire. La figure ſinguliere & l'immobilité du *Pulpo*, le feroient ſoupçonner d'être un *Zoophyte* : Voy. *ce mot.*

PULSATILLE ou PASSE-FLEUR. *V.* COQUELOURDE.

PUMA. Selon Nieremberg on donne ce nom à une eſpece de Lion du Pérou, plus petite que celle d'Afrique. Nous avons dit à l'article *Lion* en quoi il differe du véritable Lion d'Afrique ou d'Aſie.

PUMICIN, *voyez* au mot PALMIER DE CAYENNE.

PUNAISE, *Cimex*. On donne ce nom à un genre d'inſecte qui ſent fort mauvais, & dont il y a grand nombre d'eſpeces différentes pour la grandeur & pour la couleur : on les trouve dans les champs, dans les jardins potagers, dans les vergers, ſur les légumes, ſur les arbres, ſur les murs & dans les maiſons : il n'y a que celle-ci qui n'a point d'aîles.

I. La PUNAISE DE LIT, *Cimex domeſticus*. Cet inſecte, qui n'eſt que trop connu à une certaine quantité d'hommes, eſt de la figure & de la groſſeur d'une petite lentille, court, fort plat, rhomboïdal, molet, facile à écraſer pour peu qu'on le touche, rouſſâtre, d'une odeur puante & fort déſagréable. On diſtingue dans cet inſecte trois parties principales, la *tête*, la *poitrine* & le *ventre* : la tête eſt munie ſur les côtés de deux petits yeux bruns un peu ſaillants : en devant il y a deux petites antennes compoſées chacune de trois articulations fort déliées, & en deſſous eſt une trompe recourbée dans ſon état de repos, & renflée dans ſon milieu ; la pointe eſt logée entre les deux jambes de devant : la poitrine ou le corſelet n'eſt formé que d'un anneau un peu large qui tient à la tête par un étranglement, & auquel eſt attachée inférieurement la premiere paire des jambes : le corps, qui va en s'élargiſſant, eſt compoſé de neuf anneaux, dont le premier eſt comme ſéparé en deux par une petite échancrure formée d'une piece triangulaire qui fait la jonction du corps avec le corſelet : ſous le ventre ſont deux dernieres paires de jambes qui ont également chacune trois articulations ; la derniere, qui eſt le pied, eſt armée d'un crochet aigu reſſemblant à un hameçon.

Tout le corps de la Punaiſe eſt liſſe, excepté quelques

Digitized by Google

petits poils que le microscope y fait découvrir. Quand l'animal est plein de sang, il a le dos un peu convexe, mais le ventre est toujours applati. Le mâle & la femelle s'accouplent ensemble queue à queue : la femelle dépose toujours ses œufs dans un lieu propre à les faire éclorre, & il en sort par le bout de petites Punaises, qui quoique nées tout récemment & à peine visibles, ne laissent pas que de courir très vîte.

Presque toutes les *Punaises* périssent pendant l'hiver dans les climats froids ; mais le lieu où les femelles ont déposé leurs œufs, est tellement convenable, qu'aux approches de l'été ils s'ouvrent toujours pour laisser sortir les petits animaux qu'ils renferment ; car ces insectes ne sont que trop féconds, & multiplient prodigieusement à la faveur des matieres putrides qui s'exhalent des corps animés. Aussi naissent-ils abondamment dans les vieux bâtimens, dans les appartemens voisins des Poulaillers, des Colombiers, des cages de Cailles & des fours ; dans les vieilles solives des maisons, dans les lits, sur tout dans ceux dont le bois est de sapin, où il y a de vieilles paillasses, où dont la paille & les draps ne sont pas assez souvent renouvellés, ainsi que les matelats ; dans ceux qui sont proche de vieilles cloisons ou de vieilles murailles enduites de plâtre, ou près de vieux livres : on en voit une plus grande quantité aux chambres d'en haut, aux lieux secs & exposés au midi, principalement dans les grandes villes bien peuplées, & où les maisons sont à plusieurs étages, comme à Paris.

La maxime si souvent citée contre nous, dit M. de Reaumur, qu'il n'y a que l'homme qui fasse la guerre à l'homme, & que les animaux de même espece s'épargnent, a été surement adoptée & avancée par des gens qui n'avoient pas étudié les insectes. En effet, l'histoire que nous en donnons dans le corps de cet ouvrage, fait voir que parmi les insectes les Araignées, les Chenilles, & même les Punaises sont assez carnacieres, & en mangent fort bien d'autres de leurs especes quand elles le peuvent : quand l'intérieur des *Punaises* a été percé & sucé par l'aiguillon ou la trompe de leurs compagnes, leur squelette ressemble alors à cette dépouille complette dont elles se défont tous les ans.

Mathiole

Mathiole a raiſon de dire que les *Punaiſes* ſont les ennemis les plus facheux & les plus importuns qu'on puiſſe avoir au lit pendant la nuit ; car outre qu'ils ſont le fléau de la vanité & de la moleſſe, ils nous piquent cruellement pour ſucer notre ſang ; d'ailleurs ils ſont ſi puants que nos ſens & nos eſprits ſont plus offenſés par leur mauvaiſe odeur, que les parties de notre corps ne peuvent l'être par leurs morſures.

Les Punaiſes fuient la lumiere, & ſe tiennent cachées pendant le jour ; mais dès que la lumiere eſt éteinte, & qu'elles ont ſenti qu'on eſt couché, elles ſe laiſſent tomber des rideaux & du ciel du lit ; elles ſortent en foule de leurs différentes retraites ; elles aſſiegent celui qui veut dormir, & le tourmentent ſans ceſſe, ſe jettant principalement au viſage, & aux parties du corps où la peau eſt la plus tendre. Elles ſe montrent d'autant plus terribles, qu'elles ont jeuné plus long-tems ; car il en eſt à-peu-près des Punaiſes comme des Couſins ; les uns & les autres ſont avides de notre ſang : elles préferent auſſi de piquer certaines peaux, plutôt que d'autres, ſoit que les unes paroiſſent trop dures, ſoit que l'odeur ou le goût de leur ſueur ou de leur tranſpiration les éloigne ou les rebute : on voit effectivement des perſonnes qui dorment tranquillement au milieu d'une légion de Punaiſes, ſans ſe ſentir incommodés de leurs morſures, tandis que d'autres en ſont dévorés, & en perdent le repos : il en eſt pour qui une ſeule Punaiſe eſt un ſupplice.

Il eſt étonnant de voir la quantité de recettes que les Anciens & les Modernes nous donnent pour empêcher que ces vilains inſectes ne troublent notre repos : huiles, graiſſes, onguens, lotions, fumigations, taliſmans, amulettes, &c., tout a été mis en uſage ; mais les plus ſpécifiques ſont l'huile de vitriol verſée ſur le ſel marin, la fumée de tabac, de ſoufre, de mercure, de cuir brûlé, & toutes autres drogues fortes ; c'eſt la raiſon pourquoi l'on ne voit que peu ou point de cette vermine chez les Droguiſtes, les Apoticaires, & ſur-tout chez les Corroyeurs. Aldrovande approuve fort l'uſage des claies d'oſier miſes au chevet du lit, car les Punaiſes s'y retirent volontiers quand elles voient le jour ; & il ſuffit

de secouer ces nattes ou claies pour les écraser : plus les nattes sont vieilles, & meilleures elles sont, parceque ces insectes ayant l'odorat très fin, l'odeur de leurs semblables les y attire en foule ; les Araignées les mangent quand elles en peuvent attraper.

M. Linnæus, en finissant l'énumération des Punaises, qu'il fixe à quarante trois especes, nous fournit une idée qui a quelque chose de singulier : ce Naturaliste pense qu'il faudroit rechercher s'il ne se trouveroit point parmi les Punaises de campagne, quelques especes qui, étant introduites dans les maisons, pussent détruire les Punaises de lit.

II. Parmi les quarante-trois autres especes de Punaises qui se trouvent en Suede, & dont M. Linnæus fait mention, il y en a de figure ronde, & les autres de figure oblongue : on les rencontre presque toutes en France.

III. Les Actes d'Upsal font aussi mention d'un grand nombre de Punaises, dont plusieurs se transforment en insectes ailés. On trouve des Punaises dans le fumier ; celles ci se métamorphosent en mouches qui sentent fort mauvais. Il y a des Punaises de bois ; différentes plantes en nourrissent. Il y a aussi des Punaises aquatiques qui volent, & qui ont dans la bouche un aiguillon avec lequel elles piquent fortement. Swammerdam a décrit seize especes de Punaises de terre, volantes, aussi agréables à la vûe, par les belles couleurs dont elles sont ornées, qu'elles sont incommodes par l'odeur qu'elles exhalent : enfin, les forêts, les prairies & les campagnes en fourmillent. Nous ne pouvons nous dispenser de donner une notice abrégée des especes de Punaises que le Naturaliste du Nord a citées ; ou au moins de celles qui sont les plus faciles à reconnoître dans notre Pays.

1°. La *Punaise stercoraire* : elle porte une trompe courbée, & faite en arc ; elle est noire, très grande & velue ; elle est couverte d'une crasse qu'elle change souvent ; elle vit de rapine, se nourrit de mouches & d'autres insectes.

2°. La *Punaise verte* : elle se trouve par-tout à la campagne ; elle est tachetée de quelques points blanchâtres.

3°. La *Punaise d'un noir cendré* : elle est fort maigre :

on la trouve dans les forêts, sur les troncs d'arbres secs.

4°. La *Punaise grise* : M. Guettard nous l'a fait connoître : on la trouve communément, en automne, dans les baies ou fruits des arbres, auxquels elle donne une mauvaise odeur : elle a une tache d'un jaune rouge sur les élytres ou fourreaux des aîles.

5°. La *Punaise grise à forme d'œuf* : elle est très grande : ses antennes sont rouges & noires vers la base, le dos est tout gris, la pointe du corselet rouge, les pieds roux, &c.

6°. La *Punaise grise pointue* : elle est en général d'une couleur plus pâle que la précédente.

7°. La *Punaise rouge à deux aîles* : elle se trouve sur les orties, ainsi que sur d'autres plantes : tout son corps est rouge ; les élitres sont marquées d'un point pourpre.

8°. La *Punaise d'un bleu cuivreux* : elle a une marque rouge aux épaules : on la trouve sur les grandes plantes.

9°. La *Punaise noire* : elle est parsemée de trois ou quatre taches blanches : on la trouve sur les plantes : celle du coudrier n'a aucunes taches.

10°. La *Punaise mouche* : elle est de figure ovale, d'un cendré blanchâtre, tiquetée de noir & de brun.

11°. La *Punaise d'un rouge noir & varié* : elle se trouve sur les feuilles de la jusquiame.

12°. La *Punaise d'un brun mêlé de blanc* : on la trouve sur les troncs du peuplier : ses pieds sont longs, noirs & blancs.

13°. La *Punaise à élytres tiquetées de jaune* : on la rencontre sur le sapin : ses pieds sont roux.

14°. La *Punaise sauteuse* : elle est d'un noir foncé ; elle saute comme la cigale : on la trouve sur les bords de la mer, des lacs & des rivieres : elle a des taches jaunes sur la queue.

15°. La *Punaise blanchâtre* : elle se trouve dans les pâturages.

16°. La *Punaise jaunâtre* ou *brunâtre* : elle habite les champs : ses antennes sont noires ; elle a une ligne blanche le long du dos ; ses fourreaux sont plus longs que dans aucune espece de Punaise.

Digitized by Google

17°. La *Punaiſe tipule* ou *aquatique* : elle court ſur les eaux, & vit dans celles qui ſont dormantes : cet inſecte eſt blanc en deſſous, & noir en deſſus.

18°. La *Punaiſe d'arbre culiciforme* : ſon corps eſt droit comme une ligne, ſes pieds ſont ſoyeux.

19°. La *Punaiſe à avirons*, *Notonecta* : cet inſecte, ainſi nommé de ſa grande reſſemblance avec la Punaiſe, & de ce qu'en nageant dans l'eau il ſe ſert de ſes pattes, principalement de celles de derriere, comme d'avirons pour ſe conduire, a une maniere de nager qui eſt aſſez ſinguliere, puiſqu'il eſt toujours ſur le dos dans l'eau, & préſente en haut le deſſous de ſon ventre. Cet inſecte que l'on trouve dans les eaux douces des lacs, eſt très vif : il a ſix pattes, en forme de nageoires & applaties; celles de derrieres ſont bordées de petits poils ſur un de leurs côtés. On diſtingue deux ſortes de Punaiſes à avirons, la grande & la petite : la premiere a la tête arrondie & les yeux fort gros; au-devant de la tête eſt une trompe fort piquante qui ſe recourbe entre les premieres jambes; ſur les côtés ſont des antennes fort petites. Le corſelet eſt large, court & liſſe; jaune en devant, noir par derriere. L'écuſſon eſt grand, ainſi que les étuis qui ſont croiſés & d'une couleur nébuleuſe.

La petite eſpece de Punaiſe à avirons paroît dans l'eau comme un point gris. Cet inſecte eſt d'autant plus ſingulier, qu'il eſt ſans étuis & ſans ailes; de ſorte qu'on le prendroit pour une nymphe, du reſte il reſſemble au précédent. *Hiſt. abrég. des Inſectes.*

20°. La *Punaiſe de riviere* eſt le même inſecte que le *Scorpion aquatique*. Voyez *ce mot*.

PURAQUE, eſpece de poiſſon du Breſil, que l'on ſoupçonne être la Torpille, parcequ'en le touchant, il cauſe un engourdiſſement aux membres; il ſuffit de le toucher d'un bâton pour que le bras demeure endormi. Ce poiſſon eſt bon à manger, & ne fait alors aucun mal.

PURETTE, *Puretta*. On donne ce nom à une eſpece de ſable rougeâtre, attirable à l'aimant, qui ſe trouve au bord de la mer en un lieu ſec, nommé *Mortuo*, près de Gênes. On l'y rencontre toujours après de grandes tempêtes. Ce ſable eſt d'autant plus ſingulier,

Digitized by Google

qu'il ne ſe rouille ni dans l'eau douce, ni dans l'eau de la mer, ni dans l'urine, ni dans les liqueurs acides, ni dans l'eau forte : il ne pétille point étant jetté ſur la flamme d'une bougie, comme la limaille de fer. M. Joblot conclut de-là que ce n'eſt point du fer. Voilà en effet un phénomene ſingulier & contraire aux connoiſſances phyſiques. Les Génois ne ſe ſervent de la Purette que pour ſécher l'écriture.

PURPURINE eſt une matiere rougeâtre, que les ſeuls Vénitiens ont l'art, dit-on, de tirer du cuivre : on la diſtribue en Italie ſous le nom de *Bronze rouge*, & l'on s'en ſert pour bronzer les carroſſes de prix.

PURPURITE. On donne ce nom aux pourpres devenues foſſiles : *voyez leur caractere au mot* POURPRE.

PUTOIS, *Putorius*. Le Putois, dit M. de Buffon, reſſemble beaucoup à la fouine, par le tempérament, par le naturel, par les habitudes ou les mœurs, & auſſi par la forme du corps : il eſt plus petit que la fouine ; il a la queue plus courte, le muſeau plus pointu, le poil plus épais & plus noir : il a du blanc ſur le front, auſſi bien qu'aux côtés du nez & autour de la gueule. Il en differe encore par la voix : la fouine a le cri aigu & aſſez éclatant ; le Putois a le cri plus obſcur ; ils ont tous deux auſſi bien que la Marte & l'Écureuil, un grognement d'un ton grave & colere, qu'ils répetent ſouvent lorſqu'on les irrite ; enfin le Putois ne reſſemble point à la fouine par l'odeur, qui loin d'être agréable, eſt au contraire ſi fétide, qu'on l'a d'abord diſtingué & dénommé par là. C'eſt ſur-tout lorſqu'il eſt échauffé, irrité, qu'il exhale & répand au loin une odeur inſupportable. Les chiens ne veulent point manger de ſa chair, & ſa peau quoique bonne, eſt à vil prix, parcequ'elle ne perd jamais entierement ſon odeur naturelle. Cette odeur vient de deux follicules ou véſicules que ces animaux ont auprès de l'anus, & qui filtrent & contiennent une matiere onctueuſe, dont l'odeur eſt très déſagréable dans le Putois, le Furet, la Belette, le Blaireau, &c. qui n'eſt au contraire qu'une eſpece de parfum dans la Civette, la Fouine, la Marte, &c.

Le Putois, ainſi que la fouine, s'approche des habi-

tations, monte sur les toîts, s'établit dans les greniers, & ne sort que la nuit pour chercher sa proie. Il se glisse dans les basse-cours; monte aux volleres & aux colombiers, où sans faire autant de bruit que la fouine, il fait plus de dégat; il coupe ou écrase la tête à toutes les volailles; & ensuite il les transporte une à une, & en fait un magasin: si, comme il arrive souvent, il ne peut les emporter entieres, parceque le trou par où il est entré, se trouve trop étroit, il leur mange la cervelle & emporte les têtes. Il est aussi fort avide de miel. Il attaque les ruches en hiver & force les abeilles à les abandonner. Il ne s'éloigne guere des lieux habités; il entre en amour au printems; les mâles se battent sur les toits, & se disputent la femelle, ensuite ils l'abandonnent & vont passer l'été à la campagne ou dans les bois. La femelle, au contraire, reste dans son grenier jusqu'à ce qu'elle ait mis bas, & n'emmene ses petits que vers le milieu ou la fin de l'été: elle en fait trois ou quatre ou quelquefois cinq, ne les allaite pas long tems, & les accoutume de bonne heure à sucer du sang & des œufs.

A la ville, ils vivent de proie & de chasse; à la campagne, ils s'établissent pour passer l'été dans des terriers de lapins ou dans des fentes de rochers, d'où ils ne sortent gueres que la nuit pour aller dans les champs, dans les bois, chercher les nids de perdrix, d'alouettes, de cailles: ils épient les rats, les taupes, les mulots, & font une guerre continuelle aux lapins, qui ne peuvent leur échapper, parcequ'ils entrent aisément dans leurs trous; une seule famille de Putois suffit pour détruire une garenne. Ce seroit le moyen le plus simple pour diminuer le nombre des lapins dans les endroits où ils deviennent trop abondans; le Putois fait aussi la chasse aux poules, & en mange les œufs.

Le Putois, dit M. de Buffon, paroît être un animal des pays tempérés: on n'en trouve que peu ou point dans les pays du Nord, & ils sont plus rares que la fouine dans les pays méridionaux.

Le Puant d'Amérique est un animal différent; & l'espece du Putois paroît être confinée en Europe depuis l'Italie jusqu'à la Pologne.

Digitized by Google

PUTOIS RAYÉ, *Putorius striatus.* C'eſt le Putois puant de l'Amérique : il eſt à-peu-près de la grandeur du précédent ; mais il a le muſeau un peu plus long : il eſt noir, avec cinq bandes blanches longitudinales & paralleles ſur le corps. On le trouve dans tout le Continent Septentrional de l'Amérique.

PYLORIDES, *Conchæ Pylorides.* Ce ſont des coquilles marines & bivalves, dont les battans ne ſe ferment pas exactement, ou qui ont une bouche béante ; telles ſont les *Pholades*, les *Couteliers*, les *Pinces-marines*, &c. Voyez *ces mots.*

PYRITES, *Pyrites*, ſont des ſubſtances compoſées par la Nature, minéraliſées, plus ou moins compactes, peſantes & criſtalliſées, dans différens états, formant ſouvent des veines très profondes & immenſes, ou des maſſes énormes dans les montagnes, & qui ſe trouvent communément avec les mines. Les parties conſtituantes qui leur donnent un éclat métallique, ſont aſſez différentes entr'elles : il y a des Pyrites qui contiennent ou du vitriol, ou du ſoufre, ou de l'arſénic, ou une ſubſtance métallique, tantôt deux de ces choſes à la fois, quelquefois davantage, & toujours mêlangées avec de la terre ou de la pierre. Toutes les Pyrites tombent en efflorescence à l'air, ou ſe détruiſent au feu ; il en faut excepter celles qu'on appelle proprement *Marcaſſites :* voyez *ce mot.*

Diviſion des Pyrites.

1°. On appelle *Pyrites ſulphureuſes* ou *Pierres à feu*, celles qui donnent beaucoup d'étincelles bleues & puantes, étant frappées avec le briquet, & dont le tiſſu eſt aigre, caſſant, d'une couleur jaune pâle ; ſouvent elles ſont criſtalliſées en aiguilles qui divergent du centre à la circonférence, informes extérieurement, ou globuleuſes ; elles ſe décompoſent, s'enflamment à l'air, & augmentent conſidérablement de poids & de volume à l'inſtant de leur entiere efflorescence : elles finiſſent par produire des criſtaux de vitriol ; les glaiſieres des environs de Paris en ſont remplies : on les nomme *Féramines.*

2°. On appelle *Pyrites cuivreuſes*, celles qui ſont

d'un jaune ou foncé, ou verdâtre, & changeant comme la gorge de pigeon, qui, quoique compactes, ſont beaucoup plu tendres & donnent bien moins d'étincelles avec le briquet; en ſe décompoſant, elles produiſent des criſtaux vitrioliques, d'un verd bleuâtre : on met ces pyrites dans le nombre des mines de cuivre, *voy. ce mot.*

3°. On donne le nom de *Pyrites arſénicales* ou de *Pyrites de poiſon* à celles qui ſont d'un blanc ſale, peſantes, très dures, ſuſceptibles d'un beau poli, peu altérables aux impreſſions de l'air & du feu, donnant peu d'étincelles avec le briquet, mais exhalant une odeur d'ail : telles ſont les pierres des Incas du Pérou, & la pierre de ſanté, dont on fait depuis quelque tems des bijoux ſi agréables, *aigrettes*, *bracelets*, *bagues*, &c. Ces Pyrites ſont des *Marcaſſites* : voyez *ce mot.* Leur figure eſt peu conſtante, tantôt écailleuſe, en trapeze, en parallélipipedes, en criſtaux octaedres ou cubiques. Il y a auſſi des pyrites pierreuſes & cendrées d'arſenic; celles qui ſont rougeâtres & teſtacées, ſont les mines ordinaires d'arſénic : *voyez* la *Pyrithologie de Henckel.* Il ne faut pas confondre ces dernieres pyrites avec la *mine de Cobalt.*

4°. On donne le nom de *Pyrites martiales* à celles qui ſont d'un brun fauve, ou de couleur terreuſe, peu ou point éclatantes, ne donnant preſque point d'étincelles avec le briquet, s'altérant peu à l'air, & qui ſont privées de ſoufre. Ces pyrites ſemblent n'être qu'une ochre de fer précipitée & enſuite agglutinée très fortement.

5°. On nomme *Pyrites alumineuſes*, celles qui ont peu d'éclat, qui ſont peu dures, qui ne contiennent que peu ou point de fer, mais beaucoup de ſoufre, qui ſe détruiſent facilement à l'air, & finiſſent par donner des criſtaux d'alun. *Voyez* ALUN & PIERRE ASSIENNE.

Cette différence des pyrites depend, comme nous l'avons déja avancé, des mêlanges & de leur proportion. Henckel dit, que plus une pyrite contient de cuivre, moins il s'y trouve de ſoufre; plus elle contient de fer, & plus elle a de ſoufre; plus il y a d'arſénic dans une pyrite, moins elle contient de ſoufre; plus une pyrite

Digitized by Google

eſt jaune, verdâtre, anguleuſe & compacte, moins elle fait feu avec le briquet, parcequ'elle contient beaucoup de cuivre ; plus la pyrite ſe détruit à l'air, plus elle eſt vitriolique ou ſulphureuſe & martiale, mais peu cuivreuſe ; enfin dans un minéral où l'on trouve du ſoufre ſans arſénic, on ne trouve jamais de cuivre. Ce ſont ces mêmes différences de combinaiſons (d'où l'on pourroit déduire les différens endroits qui conviennent pour la production des pyrites) qui changent les propriétés extérieures, c'eſt-à-dire, qui operent la denſité, la couleur, la diverſité & la bizarre criſtalliſation dans les pyrites. *Voyez* le *Mémoire ſur les pyrites & les vitriols*, que nous avons lu à l'Académie Royale des Sciences en 1760.

Quant aux altérations qu'éprouvent les pyrites ſulfureuſes, ce phénomene n'eſt dû qu'à la ſinguliere propriété qu'a le fer qui s'y trouve, de décompoſer le ſoufre au moyen de l'eau : c'eſt alors que la vitrioliſation ſe fait. Si le fer étoit mal uni avec le ſoufre, la pyrite ne ſe décompoſeroit que peu ou point ; c'eſt ce qu'on remarque dans les terreins argilleux qui contiennent de ces pyrites ; celles qui s'y décompoſent en tout ou en partie, minéraliſent l'argille feuilletée : de là le ſchiſte, les glaiſes marbrées dont le goût eſt vitriolique : peut-être que de telles pyrites ſont le principe colorant de certains marbres, fluors, criſtaux, &c.

Comme la pyrite ſulfureuſe eſt abondamment répandue daus toute la terre, ne pourroit on pas préſumer que la chaleur des eaux thermales, n'eſt dûe qu'à ſon efflorescence & à ſon ignition ; peut-être que les mouffettes, ces exhalaiſons mortelles appellées *vapeurs* ou *pouſſe* dans les mines de charbon, &c. & qui ſont quelquefois enflammées & inflammantes, n'ont pour cauſe générale, & même peu t-être unique, que les pyrites ſulfureuſes. Cette idée embraſſée dès les premiers ſiecles de l'Hiſtoire Naturelle, eſt renouvellée de nos jours, & la pratique journaliere ſemble confirmer cette théorie. Communément ceux qui travaillent à l'alun & au vitriol, ſont peu inſtruits des ſubtilités chymiques, ils ignorent que la pyrite la plus ordinaire

Digitized by Google

eſt compoſée de ſoufre uni à du fer ; mais ils ſavent que cette pyrite commune ſe détruit par l'eau, qu'elle s'échauffe au point de prendre feu ſi le ſoufre y domine, & qu'elle brûle des ſemaines & des mois entiers, ſelon l'abondance de ſa matiere combuſtible, & relativement aux circonſtances locales. Le principe inflammable ſe détruit dans les monceaux de pyrites expoſées à l'air libre, & on en tire par lexiviation les ſels, &c.

L'inflammation de la Pyrite, au moyen de l'air & de l'eau étant certaine, il eſt facile de concevoir les mêmes effets dans les entrailles de la terre, où on la trouve communément : mais la conſommation de la matiere y ſera plus lente, la chaleur plus égale, plus uniforme, & durera plus long-tems, que ſi elle étoit expoſée à l'air extérieur.

La Pyrite échauffée exhale une vapeur ſubtile, raréfiée & acide qui ôte à l'air ſon jeu ſi néceſſaire pour le ſoutien de la vie & pour la production de la flamme ; telle eſt la Mouffette des Charbonniers : cette vapeur ſi pernicieuſe aux Mineurs, eſt quelquefois ſi chargée de phlogiſtique, qu'elle prend feu facilement, & avec tant de violence, qu'on ne ſauroit l'éteindre ; ſouvent même elle produit une exploſion terrible, ſur-tout lorſqu'elle eſt renfermée dans des mines, dont les cavités ou cavernes ſont trop étroites. Si cette vapeur ſe trouve au deſſus de la ſurface de la terre au grand air, elle produit une flamme très claire, tant que la matiere combuſtible ne tarit point. On ſera ſans doute ſurpris en apprenant que l'Ingénieur des mines de Whitehaven en Angleterre, a employé utilement cette pernicieuſe vapeur enflammée, en lui donnant iſſue hors des mines par des ſoupiraux convenables & y mettant le feu dès qu'elle en ſort, elle continue à brûler jour & nuit ; ainſi en détruiſant la vapeur empoiſonnée qui feroit périr les malheureux Mineurs, & détruiroit la miniere, elle produit au dehors une flamme qui ſert de phare pour les Navigateurs, & qui éclaire l'entrée du port.

L'embraſement des mines de charbon n'a lieu que par les pyrites qui s'y trouvent : ces amas de charbons expoſés à l'air libre dans divers endroits, & qui prennent

Digitized by Google

feu quelquefois, en ſont des exemples non équivoques; quantité de nos mines d'Europe en contiennent une très grande quantité, & il paroît probable que les embraſemens terribles des Monts *Hécla*, *Etna*, *Véſuve*, &c. ont été occaſionnés par la faculté de s'enflammer qu'ont les Pyrites.

Toutes les mines, ſoit des pays chauds, ſoit des pays froids, qui ne contiennent que peu ou point de pyrites, ſont conſtamment ſans chaleur dans telle ſaiſon que ce ſoit; au lieu que celles qui contiennent des pyrites, quelques profondes qu'elles ſoient, dans tout climat & en toute ſaiſon, ont toujours une chaleur plus ou moins grande, mais dominante en été.

Les Naturaliſtes inſtruits de la Chymie, qui ont voyagé & viſité les galleries des mines contenant des pyrites, ont toujours reconnu dans leurs cavités, ou des efflorescences pyriteuſes, ou des ſtalactites vitrioliques, ou des eaux thermales d'une ſaveur ſtyptique, & ont trouvé les parois ou la voute des terres ou pierres comme calcinées, ils ont reſpiré dans ces ſouterrains pendant l'été un air échauffé, une vapeur ſubtile qui empêchent ſouvent les Mineurs d'y pouvoir travailler, ſi ce n'eſt dans l'hiver.

Cet expoſé confirme que la pyrite eſt la vraie cauſe du feu ſouterrain, & l'origine de la chaleur des eaux thermales, ſimples ou compoſées. Les Volcans d'Italie, du Nord, de l'Amérique & de l'Afrique ſont probablement entretenus par la même cauſe, puiſque ces volcans ſont toujours accompagnés de vapeurs ſulphureuſes, de ſoufre en nature, de récrémens métalliques, ſemblables à une pyrite torrefiée. L'on en peut encore déduire la cauſe des tremblemens de terre. Que la décompoſition de la pyrite ait lieu dans des cavités ſouterraines remplies d'air & d'eau, il y aura inflammation, rarefaction de l'air, dilatation & expanſion de l'eau en vapeurs, enfin des exploſions dont l'odeur eſt analogue à celle que laiſſe le tonnerre dans le lieu où il tombe. Nous n'entreprendrons pas ici d'expliquer ſi les feux volans, les courans d'air périodiques appellés *vents aliſés*, ſont produits par des pyrites enflammées dans le ſein de

Digitized by Google

la terre, nous nous éloignerions trop de notre objet; qui d'ailleurs eſt diſcuté à ſon article. Nous avons cru devoir nous permettre ces détails, pour donner à nos Lecteurs une idée des effets de la pyrite expoſée à l'humidité de l'air, & des plus importans phénomenes qui en réſultent. Nous croyons devoir conſeiller à nos Lecteurs de lire auſſi les mots *exhalaiſons minérales*, *volcans*, *tremblemens de terre*, *eaux chaudes*, *ſoufre*, *bitume*, *lave*, *charbon de terre*, en un mot tous ceux où il eſt parlé des effets produits par la décompoſition des pyrites.

PYRETHRE ou RACINE SALIVAIRE, *Pyrethrum*. On trouve chez les Droguiſtes deux à trois ſortes de racine ſous le nom de *Pyrethre*. La premiere eſt de la longueur & de la groſſeur du doigt, ridée, de couleur griſe, rouſſâtre en dehors, blanchâtre en dedans, ayant quelques fibres, d'un goût fort âcre & très brûlant : on l'apporte ſéche de Tunis à Marſeille, elle n'a point d'odeur. Breyn dit que c'eſt la racine de l'œil de Bœuf de Crete, *Buphthalmum Creticum*, eſpece de plante qui reſſemble à la camomille; ſes feuilles ſont découpées comme celles du fenouil & reſſemblantes à celles de la carotte : ſes tiges ſont hautes d'un pied & portent en leurs ſommets, des fleurs larges, radiées, ayant beaucoup de rapport à l'œil de bœuf des Alpes, eſpece de paquerette de couleur incarnate. A ces fleurs ſuccedent une grande quantité de graines applaties, purpurines; ces ſemences ſervent à multiplier cette plante chaque année dans les jardins, où l'on eſt curieux de la cultiver, parceque ſa fleur dure preſque tout l'été. M. Shaw dit qu'on tranſporte à Conſtantinople & au grand Caire une grande quantité de cette racine, & qu'étant confite, on la mange dans les douleurs des dents & de la poitrine : cette plante eſt fort jolie.

L'autre *racine ſalivaire* appartient à une Marguerite de Canarie, *Leucanthemum canarienſe* : cette racine eſt blanchâtre, plus menue que la précédente, ligneuſe & moins brulante. Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & davantage; elle eſt rameuſe, garnie de feuilles ſemblables à celles de la camomille, & colorées d'un

Digitized by Google

bleu tirant ſur le verd de mer : aux extrémités des rameaux, naiſſent de petites tiges nues, qui portent à leur ſommet des fleurs compoſées de demi-fleurons blancs placés autour d'un diſque de fleurons jaunes ; toutes les graines ſont applaties & bordées des deux côtés d'un feuillet tranchant.

L'on donne auſſi le nom de *Pied d'Alexandre* à une pyrethre ſauvage & ombellifere, dont la racine eſt longue d'un demi pied, fibreuſe en ſon ſommet comme la racine du Meum. On nous l'apporte, entaſſée par petites bottes, de Hollande & de pluſieurs autres lieux, ſes fleurs ſont diſpoſées en paraſols & de couleur pâle.

La racine de la premiere de ces pyrêtres a plus de force & de vertu que les autres ; les Vinaigriers l'emploient dans la compoſition de leur vinaigre. Quand on mache cette racine, elle produit bientôt une ſaveur âcre & violente qui ouvre les conduits ſalivaires : c'eſt pourquoi c'eſt un ſpécifique pour les maux de dents qui viennent d'obſtructions & de catarrhes : c'eſt encore un très bon remede pour les affections ſoporeuſes & la paralyſie de la langue, tant ſon acrimonie irrite les nerfs.

PYROLE ou VERDURE D'HIVER, *Pyrola*, eſt une plante qui croît aux lieux montagneux, ombrageux, & un peu humides, dans les forêts & les bois : on la trouve particulierement dans la haute Champagne, ainſi que dans les environs de Paris ; mais elle ſe plaît ſur-tout dans les pays froids & ſeptentrionaux, tels que la Boheme, la Moravie, &c. Sa racine eſt flexible, déliée, fibreuſe, traçante & blanchâtre ; elle pouſſe cinq ou ſix feuilles arrondies, liſſes, d'un beau verd, qu'elle conſerve durant l'hiver ; elles ſont attachées à des queues longues & tombent vers la terre ; du milieu de ces feuilles s'éleve une tige haute d'environ un pied, anguleuſe, garnie de quelques petites feuilles pointues, portant en ſa ſommité des fleurs odorantes, agréables à la vue, diſpoſées en roſe & blanchâtres. A chaque fleur ſuccede un fruit à cinq pans arrondis, diviſé intérieurement en cinq loges remplies de ſemences rouſſâtres, & menues preſque comme de la pouſſiere, ſemblables à de la ſciure de bois.

Toute la plante a un goût amer & fort aſtringent ;

Digitized by Google

elle ſe ſoutient difficilement dans les jardins, malgré la culture; elle y meurt communément : elle fleurit en Juin & Juillet. La Pyrole a toujours été regardée par les Praticiens, comme propre à arrêter les pertes de ſang, les fleurs blanches & les hémorrhagies : on la fait infuſer comme ce thé : c'eſt un des vulnéraires de Suiſſe les plus célebres : cette plante commence à ſe multiplier dans toutes nos Provinces.

Digitized by Google

QUA

QUABEBES. *Voyez* CUBEBES.

QUACAMAYAS ou ALO, eſt le nom que les Mexiquains donnent à leurs perroquets, qui ſont tout rouges, à la réſerve des épaules & de la queue qui ſont d'un bleu d'azur ou bleu céleſte. Ces oiſeaux ſont de la grandeur de nos poules : leur bec eſt blanc & crochu ; leurs pieds ſont noirs : ils s'apprivoiſent facilement dans les maiſons ; mais ils imitent mal le langage humain.

QUADRUPEDES, *Quadrupedes*, ſont des animaux vivipares, couverts de poils, & qui conviennent avec l'homme, en ce qu'ils ont du ſang, qu'ils reſpirent par les poumons, qu'ils ont deux ventricules au cœur, qu'ils allaitent leurs petits ; ils marchent ſur quatre pieds ou ongulés ou onguiculés, & analogues aux pieds & aux mains de l'homme. On diviſe ces animaux en *Solipedes*, en *Pieds-fourchus* & en *Fiſſipedes*.

1°. Les SOLIPEDES, *Solipeda aut Soliungula*, ſont ceux qui n'ont qu'un ſeul ongle aux pieds, comme ſont le Cheval, l'Ane & le Zébre.

2°. Les ANIMAUX A PIEDS FOURCHUS ou BISULCES, *Biſulca*, ont le ſabot fendu en deux comme le Bœuf, la Brebis, la Chevre, le Cerf, &c.

3°. Les FISSIPEDES ou DIGITÉS, *Digitata* ; ils ſont ainſi appellés à cauſe de la pluralité des doigts fendus qu'ils ont aux pieds ; tels ſont le Chien, le Lievre, le Lion, le Renard, &c.

Des Naturaliſtes ajoutent à ces diviſions, celles des Quadrupedes qui ont le pied fendu en trois, *triſulces*, tel eſt le Rhinoceros ; ou qui ont le pied fendu en quatre *quadriſulces*, comme l'Hippopotame, ou le pied fendu en cinq *pentiſulces*, comme l'Eléphant : mais à examiner de bien près, ces animaux ne ſont qu'ou *biſulces* ou *quadriſulces* ; le Porc, par exemple, que l'on regarde comme *quadriſulce*, ne s'appuie que ſur deux ongles en marchant.

On donne le nom d'ONGULÉS, *ungulata*, à ceux des Quadrupedes qui ont les doigts, ou les extrémités des pieds couverts & entourés d'ongles ; cette ſubſtance eſt

Digitized by Google

dure, de consistance de corne & concave ; elle couvre & contient les extrêmités des doigts, & c'est sur elle que l'animal marche en partie ; tels sont les Solipedes, les Bisulces & les Quadrisulces

Par ANIMAUX ONGUICULÉS, *unguiculata*, on entend ceux qui ont les doigts découverts & seulement armés au bout supérieur d'ongles naissans, souvent étroits, pointus, courbés & garnis de poils, sur tout en dessous, & quelquefois larges comme sont ceux des Singes.

On peut encore considérer les Quadrupedes comme *ruminans*, tel est le genre des Bœufs, celui des Brebis, celui des Chevres, celui des Cerfs ; ou comme *nonminans*, tels que sont les Porcs, &c : *voy.* RUMINANS.

Division des Quadrupedes.

M. Linnæus donne trente-quatre genres de Quadrupedes dans six ordres qu'il établit.

Le premier ordre contient les *Anthropomorphes*, c'est-à-dire, ceux à figure humaine ; tels sont, les Singes, les Bradypes ou les Paresseux du Ceylan & de l'Amérique.

Dans le second, il comprend les féroces, *feræ*, tels que l'Ours, le Lion, le Léopard, le Loup-cervier, le genre des Martes, la Loutre, les Chiens, les Loups, le Renard, le Phocas, le Blaireau, la Civette, le Hérisson, les Armadilles, la Taupe & les Chauves-souris.

Dans le troisieme ordre, les bêtes sauvages, *Agriæ*, telles que les Tamandua ou Fourmilliers.

Dans le quatrieme ordre, qui comprend les *Glires*, sont renfermés les Porcs-épics, les Ecureuils, les Lievres, le Castor, les Souris, les Rats, le Cochon-d'Inde, les Marmottes, les Philandres.

Dans le cinquieme, sont les *Jumenta ;* tels que l'Élephant, le Rhinoceros, l'Hippopotame ou Cheval de riviere, le Cheval, l'Ane, le Zebre, le Mulet, les Cochons, les Sangliers.

Dans le sixieme, sont les *Pecora ;* tels que le Dromadaire, le Pacos, le Chameau, la Gazelle, les Cerfs, les Chevres, les Chevreuils, le Bouquetin, l'Elan, le Chamois,

Digitized by Google

Chamois, le Rhenne, le Daim, la Brebis, le Bœuf, le Biſon & le Buffle.

M. Klein réduit tous les Quadrupedes vivipares à deux genres : le premier comprend les *ongulés*, c'eſt-à-dire, qui ont des ongles ou cornes aux pieds, & il en fait cinq familles ; le ſecond renferme les *digités* ou *onguiculés*, dont il fait auſſi cinq familles : *voyez* l'Ouvrage de cet Auteur, imprimé à Leipſick, & intitulé : *Quadrupedum diſpoſitio, breviſque Hiſtoria Naturalis.*

Ce même Auteur a auſſi fait une claſſe de *Quadrupedes ovipares*, dans laquelle il comprend les Grenouilles, les Crocodiles, &c. tous animaux que l'on trouve chez M. Linnæus, dans la claſſe des Amphibies, & qui compoſent la quatrieme claſſe de M. Briſſon, ſous le nom de *Reptiles*.

M. Briſſon a diviſé tout le Regne animal en neuf claſſes, qu'il a ſoudiviſées en dix-huit ordres, dont les caracteres ſont tirés du plus ou du moins de dents, ſoit molaires, ſoit canines, ſoit inciſives, même de leur poſition & de leur figure. Ce Naturaliſte y joint auſſi la comparaiſon, ou les marques caractériſtiques que fourniſſent les pieds, tant ongulés qu'onguiculés, dans les Solipedes, dans les Biſulces, &c. ainſi que le nombre des doigts antérieurs & des poſtérieurs, celui des mamelles, & la longueur différente des jambes.

D'autres Zoologiſtes ont conſidéré les animaux par l'eſpece d'habillement & d'habitation, par la maniere de vivre, par leurs armes, &c.

Plus nous liſons les Ouvrages de ces Méthodiſtes, & plus nous rendons hommage au zele qui les a excités dans leurs recherches, qui d'ailleurs ſuppoſent beaucoup de ſavoir, & des facilités pour la comparaiſon de tant d'animaux ſi différens à tous égards. Nous allons citer en exemple quelques-uns des Quadrupedes, qui ſuffiront au Lecteur pour lui préſenter un tableau de la variété des genres de ces individus.

Différences principales & extérieures des Quadrupedes.

Entre ces ſortes d'animaux, les uns ſont couverts de poils & n'ont point du tout de dents, tel eſt le Fourmil-

lier ; d'autres ont des écailles tuilées & mobiles comme le Tatou, ou non tuilées & fixes comme le Crocodile ; d'autres ont la peau chargée d'aiguillons comme le Hérisson & le Porc-épic ; les uns mâchent lentement, & n'ont que des dents molaires comme le Paresseux ; d'autres ont pour défense, une trompe mobile comme l'Eléphant, ou une corne fixe sur le nez comme le Rhinoceros, ou sur la tête comme le Cerf & le Bœuf ; d'autres ont les pattes palmées comme la Loutre, ou garnies de poils & digitées comme le Tigre, ou garnies de corne & le sabot non fendu comme le Cheval ; d'autres ont des membranes étendues en ailes, qui fixent ou joignent les jambes postérieures aux antérieures, comme dans la Chauve souris ; d'autres ont cinq doigts aux pieds de devant, & quatre à ceux de derriere comme le Chien ; d'autres s'appuient sur le talon en marchant comme l'Ours, d'autres ont les jambes très courtes & vivent sous terre comme la Taupe.

Les uns ont les cuisses de devant beaucoup plus longues, tel que le Caméléopard ; ou d'égale hauteur, tel que le genre du Bouc, qui a de plus les cornes tournées en haut ; d'autres les ont en arriere comme le genre du Bélier, ou vers les côtés comme le genre du Bœuf, ou rameuses comme le Cerf ; d'autres n'ont rien de tout cela, mais ils ont une figure humaine, tels sont les Singes ; d'autres ont la queue plate comme le Castor, ou longue & chevelue comme l'Ecureuil, ou courte comme le Lapin ; d'autres ont la tête ronde, & leurs doigts quoique crochus peuvent être entiérement retirés & cachés, comme dans le Chat. Les uns ont la tête écrasée, & sont frugivores comme le genre du Lapin ; d'autres sont insectivores comme le Tamandua : il y en a qui peuvent s'allonger & pour ainsi dire se rétrécir pour passer par de petits trous, tel que le genre des Belettes, &c.

On apperçoit déjà l'immensité des détails dans la distribution systématique des Quadrupedes : ces animaux n'occupent qu'un très petit espace dans l'Univers, & ne composent qu'une petite partie de l'Histoire Naturelle, & cependant nous sommes encore bien éloignés d'avoir une distribution exacte & sans replique de ce genre d'individus.

Digitized by Google

Dans l'admirable Ouvrage que l'illuſtre M. de Buffon a donné ſur l'*Hiſtoire Naturelle*, les animaux qui ſont les plus néceſſaires & les plus utiles, tiennent le premier rang. Cet Auteur donne la préférence, dans l'ordre des animaux, au Cheval, au Chien, au Bœuf, à la Brebis, &c., & il appelle cet ordre, le plus naturel de tous. Ne vaut-il pas mieux, dit M. de Buffon, faire ſuivre le Cheval qui eſt ſolipede, par le Chien qui eſt fiſſipede, & qui a coutume de le ſuivre en effet, que par un Zébre qui nous eſt peu connu, & qui n'a peut-être d'autre rapport avec le Cheval que d'être ſolipede ? Le rang qu'il donne aux animaux ne plaît pas à M. Klein, qui veut que l'arrangement des Quadrupedes en *ongulés* ou *digités*, ſoit le plus naturel & le plus ſimple ; mais dans un Ouvrage tel que celui de M. de Buffon, fait pour être entre les mains de tout le monde, & où le Lecteur ne veut apprendre que la vie & les mœurs des animaux, on ſe paſſe de méthode, & cet Académicien a eu probablement raiſon de n'en point adopter. Ces ordres ſyſtématiques n'affectent que ceux qui font une étude particuliere de l'Hiſtoire Naturelle, & qui ſont plutôt Obſervateurs qu'Hiſtoriens ; tels que Geſner, Aldrovande, Jonſton, Ray & M. Klein lui-même. En effet, dans ces Auteurs on ne trouve que des Naturaliſtes qui ſe ſont attachés à nous faire connoître les animaux comme ils ont cru qu'ils étoient : & dans M. de Buffon, au contraire, on voit un Obſervateur attentif, qui, après avoir été à la recherche des merveilles de la Nature, ſait, en habile Ecrivain, nous les repréſenter ſous les images les plus riantes & les plus agréables. Qualités rares, ſur tout dans un Naturaliſte, preſque tous ceux qui ont écrit ſur cette matiere ne s'étant attachés qu'à décrire fidellement les animaux, ſans beaucoup s'inquiéter de l'aménité du ſtyle : telle eſt la Réflexion qu'on lit dans le *Dictionnaire des Animaux*, *Tom. III*, *pag.* 639.

Il ne nous convient pas de décider ſur cet objet : nous nous contenterons de dire ici, avec ce dernier Auteur, que les Quadrupedes ſemblent n'avoir été formés que pour l'uſage de l'homme ; les Tigres, les Lynx, les Ours, les Elans, les Caſtors & les Renards

ont des fourrures dont nous profitons : quelques eſpeces de Chiens ſervent à courir le Cerf, le Chevreuil, le Lievre, dont nous faiſons nos repas ; les autres eſpeces ſervent pour nous garder, ou pour notre amuſement : le Furet fait ſortir le Lapin de ſa retraite ; le Cheval, l'Elephant & le Chameau paroiſſent nés pour porter des fardeaux ; le Taureau pour ſubir le joug, la Vache pour fournir du lait, & le Mouton pour donner de la laine.

Amours, cris, multiplication, nourriture, habitation, caracteres, ruſes, combats & deſtruction des Quadrupedes.

Nous avons déja inſinué que le deſir violent de perpétuer ſon eſpece eſt différemment caractériſé dans chaque animal. Entre les Quadrupedes, les Loups & les Renards hurlent dans les bois ; les Chiens ſuivent en troupe les Chiennes en chaleur ; les Taureaux ont un regard ſombre & féroce ; ainſi que les Cerfs, dont le bois tombe chaque année & ſe répare après leur accouplement.

Les femelles des quadrupedes conſervent leur fœtus dans une chaleur modérée ; & l'on remarque que ſi ces animaux ont un vif inſtinct pour ſe reproduire & multiplier, ils en ont auſſi un très tendre pour la conſervation de leurs petits. Cette tendreſſe eſt même remarquable dans les plus féroces, ſur-tout pendant tout le tems que les petits ſont encore trop foibles pour pourvoir eux-mêmes à leurs beſoins : ils les gardent, les nourriſſent & les ſoignent juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez grands ; & quand ils les voient menacés de quelque danger, il n'eſt rien à quoi ils ne s'expoſent pour les ſauver.

Les Quadrupedes ne nourriſſent leurs petits de leur lait qui eſt une liqueur douce & propre à la foibleſſe de leur âge, que juſqu'à ce que leur eſtomac ſoit devenu aſſez fort pour digérer des alimens plus ſolides, & que leurs dents ſoient en état de les broyer.

La *Brebis*, quand elle fait deux agneaux d'une ſeule portée, n'allaite point l'un, que l'autre ne tette en même-tems, de peur que l'un ne périſſe de faim, pendant que l'autre ſeroit bien nourri.

Digitized by Google

D'après ce que nous avons exposé ci-dessus sur la différente forme des Quadrupedes, par rapport à la structure de leur corps, ou à la peau qui les enveloppe, on voit que cet arrangement est tellement relatif à l'instinct & aux propriétés de chaque espece, & répond si bien aux différens lieux que les uns & les autres habitent, qu'il semble que tout autre endroit seroit absolument contraire à leur destination.

Par exemple, les *Singes*, les *Eléphans* & les *Rhinocéros* ont leur demeure fixe dans les pays chauds, parceque c'est dans ces pays seulement que croissent pendant toute l'année les végétaux dont ils se nourrissent; & comme les ardeurs du soleil y sont excessives, ils ont reçu de la nature une constitution particuliere qui fait qu'ils ne sont point incommodés de la chaleur. D'autres, tels que les *Rhennes*, au contraire, semblent être destinés à habiter les climats glacés de la Laponie, parceque c'est le pays du monde où croît plus abondamment l'espece de *lichen* dont ils font leur principale nourriture: & comme il y fait un froid excessif, ils ont la peau extrêmement dure & velue comme tous les autres animaux du Nord, & sont, par ce moyen, suffisamment munis contre les rigueurs de l'hiver.

D'autres, tels que le *Chameau* restent dans les déserts chaux & sablonneux, parcequ'ils y trouvent des plantes qui sont leur nourriture ordinaire: mais rien n'est si admirable que les ressources que la Providence a assignées & ménagées pour leurs besoins particuliers. *Voyez* CHAMEAU.

D'autres, tels que les *Bœufs* se plaisent dans les bas pâturages, parcequ'ils y trouvent l'herbe qu'ils aiment le plus.

Les *Moutons*, au contraire, préferent les collines à tout autre endroit, parcequ'ils y trouvent de petites herbes aromatiques qui sont fort de leur goût.

Les *Chevres* grimpent au haut des rochers ou des monts escarpés, pour y brouter les sommités des arbrisseaux; c'est pour cela que la nature leur a donné des jambes grêles & menues, au moyen desquelles elles peuvent facilement grimper & sauter par-tout.

Les *Chevaux* demeurent plus volontiers dans les bois où ils ſe nourriſſent de feuillages.

La diverſité des goûts chez les animaux eſt ſi grande, qu'il n'y a preſque aucune plante ſur la terre qui ne plaiſe à l'un, & ne déplaiſe à l'autre. C'eſt ainſi que le Cheval abandonne la ciguë aquatique à la chevre ; la Vache cede la ciguë à la Brebis ; la Chevre laiſſe l'aconit au Cheval, mépriſe la feuille & le fruit du fuſain, &c. Il y a des herbes qui engraiſſent les uns, & que les autres évitent comme un poiſon. Celles qui ſont venimeuſes, ne le ſont que reſpectivement & non abſolument : l'euphorbe, par exemple, eſt très nuiſible à l'homme ; & c'eſt une nourriture utile pour une eſpece de Papillon nocturne. Mais comme les animaux pourroient s'empoiſonner, faute de ſavoir ce qui leur convient ; chaque eſpece a une fineſſe de goût & d'odorat qui lui fait diſtinguer, ſans peine, ce qui lui eſt ſalutaire de ce qui peut lui être funeſte : c'eſt ainſi que les Pourceaux fouillent dans la terre avec leur grouin, pour trouver des racines ſucculentes deſtinées à leur nourriture. Quelques autres vivent de feuilles & des fruits des arbres, tels que le Pareſſeux & l'Ecureuil : auſſi ont ils des pattes qui ſemblent taillées tout exprès pour s'accrocher aux branches.

Pour peu que l'on faſſe attention à toutes ces ſingularités, on eſt forcé de convenir que rien n'eſt ſi ſage que ce bel ordre & cette harmonie parfaite. On ne peut voir, ſans admiration, comment la Nature veille à la conſervation de certains Quadrupedes qui, dans certains tems de l'année, à cauſe du froid exceſſif ou des tempêtes, ne ſauroient ſe procurer les ſecours ordinaires dont ils ont beſoin pour vivre. Auſſi voit-on l'*Ours* en automne s'envelopper dans un grand monceau de mouſſe dont il a eu ſoin de faire ſa proviſion, & s'y tenir caché pendant tout l'hiver, ne vivant que de la graiſſe qui s'eſt amaſſée durant tout l'été, dans ſa membrane cellulaire, & qui le nourrit pendant tout ce tems d'abſtinence. Il tire encore une ſorte de ſubſtance de ce ſuc graiſſeux que contiennent les glandes qui ſe trouvent ſous ſes pattes, & qu'il exprime, en les lechant. *Voyez* au mot Ours. Le *Hériſſon*, le *Taiſſon* & la *Taupe* ont coutume auſſi

de remplir leur trou de plusieurs sortes de plantes, & y restent endormis pendant les grands froids. La *Chauve-Souris* paroît toute glacée & comme morte durant tout l'hiver, & la plupart des Quadrupedes amphibies passent cette saison dans un trou ou au fond d'un lac ou d'un marais. La *Chauve-Souris* & le *Tette-Chevre* ne volent que la nuit pour attraper les phalenes ou papillons nocturnes qui voltigent alors de tous côtés.

Entre les Quadrupedes dont nous faisons mention, les bêtes féroces & carnacieres sont les plus cruelles de toutes, étant accoutumées à exercer leur rage sur les autres, pour assouvir leur faim. Mais quelle que soit la fureur des animaux de rapine quadrupedes, la nature, qui met des bornes à tout, a sagement prévenu les ravages excessifs qu'ils pourroient faire, en les faisant naître en plus petit nombre que les autres bêtes qui ne sont pas malfaisantes, & en ne leur accordant même qu'une vie plus courte qu'à ces dernieres. D'ailleurs, les animaux féroces ne sont pas également nombreux dans tous les pays. Il n'y a point de Lions, ni de Tigres dans les Pays septentrionaux Ajoutons à cela que les animaux nés avec un instinct cruel se détruisent récip oquement. Ne voit-on pas le Loup manger le Renard? Souvent même des Loups rassemb és ne craignent point d'attaquer un Ours. Les Tigresses dévorent quelquefois les males de leur portée.

Quoique chaque animal ait un ennemi particulier qui ne cesse de lui nuire ou de lui tendre des pieges, il a toujours des ressources pour s'en garantir, & il emploie souvent des ruses qui lui réussissent. Le *Lievre*, par ses détours, met en défaut le Chien qui le poursuit Quand l'*Ours* attaque les bestiaux ou autres troupeaux domestiques, ceux-ci se rassemblent pour leur commune défense : les chevaux se rangent front contre front, & combattent à coups de pieds. Les Bœufs se joignent ensemble queue contre queue, & repoussent l'ennemi à coups de cornes. Les Pourceaux se servent de leurs dents, & se défendent avec tant de vigueur, que l'Ours a bien de la peine à les vaincre.

Une chose remarquable, c'est que toutes ces especes de troupeaux placent leurs petits au centre; c'est-à-dire,

au milieu d'eux, jusqu'à ce que le combat soit fini. La précaution que prennent encore certains animaux pour leur sûreté, pendant la nuit, n'est pas moins admirable.

Quand les Chevaux dorment en troupes dans les forêts, il y en a un qui fait sentinelle, & ils se relevent tour à tour. Dans le Brésil, lorsque les Singes passent la nuit sur les arbres, il y en a toujours un qui fait la garde pour donner le signal, quand quelque Tigre veut y grimper; & malheur à la sentinelle qu'il trouve endormie, car il la met en pieces sur le champ.

Par cette précaution, les bêtes de rapine sont souvent sujettes à manquer leur gibier. Il leur arrive même de chasser durant tout un jour, sans rien prendre C'est aussi pour cela que l'Auteur de la nature leur a donné la facilité de supporter long tems la faim, sans en être incommodés, puisqu'il leur est fort ordinaire de n'avoir pas toujours, à point nommé, de quoi la satisfaire. Le Lion reste souvent plusieurs jours dans sa caverne, sans manger. Le Loup, après avoir fait un bon repas, peut se passer de nourriture pendant plusieurs semaines. Ainsi, les animaux foibles servent de pâture à ceux de rapine; ceux-ci se détruisent mutuellement, ou périssent par d'autres événemens: delà une juste proportion parmi toutes les especes qui subsistent toujours également.

Nous avons rapporté que les oiseaux imantopedes & scolopaces nettoyent l'Egypte d'une multitude infinie de grenouilles dont tout le pays est couvert, après les inondations du Nil; & qu'ils détruisent aussi les rats qui infestent la Palestine. Le Renard blanc, ainsi que l'observe M. Linnæus, qui se trouve dans les Alpes de la Laponie, rend aussi le même service, en détruisant les rats qui, sans cela, multiplieroient à l'excès, & dévoreroient toutes les plantes des champs & des jardins. Delà, la nécessité des bêtes carnivores; toute la terre seroit couverte de cadavres infects de toute espece, s'il n'y avoit pas des animaux avides de semblable nourriture: ainsi, lorsqu'il y a une bête morte dans les champs, les Loups, les Ours, les Renards, les Corbeaux, les Chiens l'ont bientôt consumée, sans qu'il en reste le moindre morceau. Si un Cheval ou tout autre animal vient à périr sur les grands

Digitized by Google

chemins où les bêtes féroces n'oſent ſe préſenter; au bout de quelques jours, le cadavre eſt rempli d'une multitude innombrable de nymphes & de mouches carnivores qui conſomment toutes les chairs, de ſorte que les paſſans ſont bientôt délivrés de l'horrible puanteur qui s'en exhaloit.

QUADRUPEDES PÉTRIFIÉS, *Xioſteites Quadrupedum.* On n'a pas encore d'exemple d'avoir rencontré tout un animal quadrupede pétrifié, ou foſſile, mais ſeulement des parties, tels que des os, des cornes, des dents. *Voyez* OSTÉOLITHES, IVOIRE FOSSILE & TURQUOISES.

QUARANTE LANGUES: *voyez* POLIGLOTE.

QUARRELET: *voyez* CARRELET *& le mot* PLIE.

QUARTZ, *Quartzum*, eſt une pierre très dure, fort peſante, ne ſe diſſolvant point aux acides, mais donnant beaucoup d'étincelles avec le briquet, d'un éclat vitreux, comme gercée dans l'endroit des fractures, ſe diviſant en morceaux anguleux, inégaux, luiſans, & de figures irrégulieres. Cette pierre, quoique fort dure, n'eſt pas ſuſceptible de recevoir un beau poli, à cauſe de la quantité des gerçures dont elle eſt remplie. Elle eſt, en quelque ſorte, indeſtructible à l'air; on la trouve abondamment répandue ſur la terre: & quoi qu'en diſent quelques Minéralogiſtes, le Quartz, ainſi que le Spath, ſont ſouvent l'indice & la matrice de certains métaux: ſon tiſſu gercé le rend très propre à recevoir l'infiltration des vapeurs métalliques; en un mot, à contenir du minéral, ainſi qu'on l'obſerve très communément. Il forme quelquefois des filons qui traverſent les mines; & plus il s'en trouve, & plus elles ſont pauvres. C'eſt ſouvent lui qui, comme la Pyrite, produit des étincelles dans les mines par le choc des outils des Mineurs.

Le Quartz ſe forme preſque toujours contre les parois des cavernes, ou dans les fentes des montagnes: les corps étrangers qu'il renferme ſont une preuve que s'il y a du Quartz de toute antiquité, il s'en produit encore actuellement, puiſque l'on en trouve qui ſe coagule & ſe durcit dans des lieux qui en étoient épuiſés, & qui ſe groupe avec des cryſtaux ou des ſubſtances d'une nature différente, ce qui forme des eſpeces de Druſen. Le

Digitized by Google

Quartz eſt de différentes couleurs, il entre dans la compoſition des roches compoſées, & notamment dans le porphyre, dans le granit, &c. Lorſqu'il eſt ſans couleur, & qu'on lui fait ſubir l'action du feu, il n'en eſt que peu altéré; mais ſi on le mêle avec des ſubſtances d'une propriété différente, alors il ſe vitrifie; il produit auſſi dans les fontes des métaux une ſcorie comme liquide, qui, en ſurnageant le métal, le couvre, & l'empêche de ſe détruire en partie par le contact de l'air. On trouve beaucoup de cette pierre dans le lit des rivieres. Voici les différentes ſortes de Quartz.

1°. Le QUARTZ GRAINU, *Quartzum arenaceum*. Il reſſemble à un aſſemblage de grains de ſel, ou de cryſtaux de ſable pur, & aggrégés enſemble. Lorſque ces grains de Quartz ſont colorés & friables, on l'appelle *Quartz en grenats*. Le Quartz proprement appelé *friable*, eſt d'une couleur blanche ou griſâtre, comme marbrée, & ſe caſſe très facilement, comme ſi c'étoit une cryſtalliſation qui eut été bruſquée.

2°. Le QUARTZ CARIÉ, *Lapis molaris*, eſt comme vermoulu ou criblée de trous, on prendroit certains endroits de cette pierre, pour du bois rongé de vers, qui auroit été enſuite pétrifié: elle eſt compoſée de fragmens de Quartz On en fait des meules de moulin; on trouve des carrieres conſidérables de cette pierre, en Champagne, en Poitou, dans les environs de Paris & en beaucoup d'autres endroits.

3°. Le QUARTZ GRAS, *Quartzum compingue*. Il eſt fort compacte & très brillant dans ſes fractures. Il a un œil gras comme ſi toutes ſes ſurfaces étoient enduites d'une graiſſe blanchâtre, mêlée de bleu. Les Mineurs prétendent que la rencontre d'une ſemblable pierre eſt l'indice d'un minéral précieux; ce Quartz eſt ou opaque ou demi-tranſparent. Nous en avons trouvé près de Dinant, en Baſſe Bretagne.

4°. Le QUARTZ LAITEUX, *Quartzum lacteſcens*. Il eſt entiérement opaque, d'un blanc matte de lait; il eſt d'une grande dureté. Nous en avons trouvé en Auvergne, près de Châteauneuf, qui reſſemble à de la crême, étendue, mais non délayée, dans de l'eau.

5°. Le QUARTZ COLORÉ, *Quartzum coloratum*: il

Digitized by Google

eſt preſque toujours opaque, & quelquefois panaché de rouge, de verd & de bleu; il n'a point de figure déterminée.

6°. Le QUARTZ CRYSTALLISÉ, *Quartzum cryſtalliſatum.* On donne ce nom à un Quartz dont les cryſtaux quelquefois pentagones ou hexaédres ſont toujours laiteux, opaques & vitreux intérieurement. Nous en avons ramaſſé dans une cavité des carrieres d'ardoiſes, près d'Angers.

7°. Le QUARTZ TRANSPARENT, *Quartzum cryſtallinum.* Il eſt aſſez peſant, d'un tiſſu ſerré, moins diaphane que le cryſtal de roche, quelquefois coloré, & ſans figure déterminée. On en trouve dans les mines de l'Alſace; il eſt en forme de Druſen. *Voyez* ce mot.

Les Naturaliſtes regardent le Cryſtal de Madagaſcar comme un Quartz tranſparent; mais nous ſerions tentés de le ranger parmi les cryſtaux de montagnes, proprement dits. On le trouve en maſſes informes, blanches, & très groſſes. On en fait dans le pays des urnes & des vaſes. Ce prétendu Quartz entre difficilement en fuſion, même au miroir ardent; au moins il réſiſte au dégré du feu qu'on opere par cette machine, & qui ſuffit pour fondre le cuivre & le ſchiſte.

Quant à la pierre appellée *Feld-ſpath* (ou Spath dur des champs,) il nous paroît encore que ce n'eſt qu'un Quartz très dur, blanchâtre & irrégulier. Nous en avons rencontré en quantité dans les montagnes d'Aray, en Baſſe-Bretagne.

QUATRE-AILES. Des François ont donné ce nom à un oiſeau extraordinaire, qui ſe trouve au Sénégal; il eſt de la groſſeur d'un coq d'Inde, il a le plumage blanc, le bec gros & crochu, les pieds armés de fortes griffes, avec toutes les autres marques d'un oiſeau de proie: cet oiſeau eſt très gras: il eſt de la groſſeur d'un pigeon, il ne paroît jamais plutôt qu'une heure avant la nuit: comme le tems de ſa chaſſe eſt la nuit, on n'a pu encore déterminer, quelle eſt ſa nourriture: il a les aîles très grandes, très fortes & bien emplumées; mais dans la partie qui touche à l'épaule, les plumes de deſſous ſont unies & couvertes néanmoins d'autres plumes plus longues que les premieres, qui, à la longueur de quatre

Digitized by Google

à cinq pouces, portent une espece de poil long & épais, de sorte qu'une aîle, en s'étendant paroît en former deux, l'une à la vérité plus grande que l'autre, avec un espace vuide entre les deux, de sorte que son corps semble placé entre deux paires d'aîles: de là vient qu'on l'a appellé *Quatre-aîles*, & tout le monde croiroit qu'il n'en a pas moins. Comme il est robuste, ses aîles jouent parfaitement; il vole fort haut & longtems. Jobson prétend qu'il a effectivement quatre aîles, & Moore soupçonne que c'est une espece de Chauve souris. *Hist. Génér. des Voy. Liv. VI. & Liv. VII.*

QUAUPECOTLI, espece de Blaireau de la nouvelle Espagne, dont le museau est long, menu & un peu tortu à la partie superieure: il a la queue longue: les pieds noirs & les ongles crochus: le poil de cet animal est long, d'un blanc mêlé de brun vers le ventre, noir vers le dos & blanc ailleurs: ce quadrupede s'apprivoise aisément: il est vorace; il mange indifféremment tout ce qu'on lui donne: il est paisible & fait mille caresses, mais il est méchant vis-à vis de ceux qu'il ne connoît pas: il se plaît dans les montagnes.

QUELLE est le nom qu'on donne au Léopard dans le pays des Negres en Afrique: on y nomme *Quellyqua* le Tigre. *Voyez* LEOPARD & TIGRE.

QUERCERELLE ou CERCERELLE ou CRESSERELLE, *Tinnunculus*, est une espece d'oiseau de proie, que les Suédois, chez qui il est fort commun, appellent *Kirkiofalk*. Les Italiens lui ont donné le nom, assez peu décent, de *Fouti-vento*, parceque pour surprendre sa proie il se tient en l'air, sans changer de place, étudiant les moyens de pouvoir s'en saisir: il tombe dessus avec impétuosité. Cet oiseau a peu de courage, il ne se plaît qu'à prendre des souris, des mulots, des rats, des lezards, & d'autres animaux qui désolent les campagnes; il rend par-là de grands services aux laboureurs, ainsi que la *Buse* & le *Milan*. Voyez *ces mots*.

La Quercerelle a, dit-on, beaucoup de sympathie avec l'homme, toujours est-il vrai qu'elle en a singulierement avec le Pigeon, puisqu'elle le défend des autres oiseaux de proie, qui appréhendent son regard & son cri: communément, les femelles des oiseaux de proie ne

ſont que deux œufs, la querecerelle en fait quatre, qui ſont peints d'une couleur rougeâtre; elle fait ſon nid dans les lieux les plus élevés, comme dans les clochers, les tours & les rochers, & même dans les creux des arbres. Le mâle qui eſt plus petit que la femelle, a le bec long d'un pouce, un peu courbé & noir par la pointe: cet oiſeau, qui a le col long & bien affilé, a la prunelle extrêmement noire & le reſte de l'œil jaune, les paupieres & les plumes qui ſont autour des yeux ſont jaunes auſſi; le ſommet de la tête eſt un peu applati, & de couleur cendrée, ſa gorge, ſa poitrine & ſon ventre ſont jaunâtres & ſemés de taches noires: le manteau & le dos ſont remplis de plumes de couleur de rouille, tiquetée de noir: le grand pennage eſt noirâtre: les plumes de la queue, pour la plus grande partie, ſont cendrées & comme diviſées en deux, à cauſe de leur tuyau qui eſt noir; celles des côtés ont des taches noires: le bout de la queue eſt blanchâtre: les jambes ſont jaunes, les pieds ſont garnis de grands doigts & d'ongles robuſtes & aigus, qui ſont noirs & jaunes.

On prétend qu'il y a des perſonnes qui ont réuſſi à dreſſer des Querecerelles au vol du Merle & du Moineau: cet oiſeau nourrit long-tems ſes petits, quoiqu'ils volent, en un mot, juſqu'à ce qu'ils puiſſent vivre de leur chaſſe: on a remarqué que quand la femelle s'éloigne & s'abſente du mâle, il en conçoit une douleur ſi grande qu'il fait des cris & des plaintes continuelles.

QUEREIVA, eſt un oiſeau du Breſil, dont les Sauvages font un très grand cas à cauſe de la beauté de ſon plumage: les aîles ſont noires, & le reſte du corps eſt d'un très-beau bleu céleſte.

QUET-PATEO, eſt un lezard du Breſil aſſez remarquable: le ſommet de la tête eſt couvert de très petites écailles, que d'autres plus grandes environnent; celles du front ſont grandes & blanchâtres; celles qui revêtent le deſſus du corps, les cuiſſes & les pattes ſont uniformes & griſâtres; le bord des oreilles eſt brun: ſur la nuque du col, eſt un collier noir, diviſé dans le milieu. Toute la queue, qui paroît comme formée par anneaux eſt très pointue & très-mince à l'extrémité, elle

Digitized by Google

eſt munie d'écailles, larges, piquantes, qui ſemblent être formées d'une corne dure. (Seba)

QUEUE DE BICHE SAVANE. *Voyez* YAPPÉ.

QUEUE BLANCHE. Nom donné à une eſpece d'Aigle à queue, ou de Milan, qui quand il vole en planant, ne leve pas ſa tête comme les oiſeaux de proie, mais ne regarde que la terre : il vole plus au lever & au coucher du ſoleil, qu'en aucun autre tems. Cet oiſeau prend des poules, des perdrix, des lapins, & des lievres; il frequente le bord des bois.

QUEUE DE CHEVAL : *voyez* PRESLE.

QUEUES DE CRABE, ou D'ECREVISSE, PETRIFIÉES, *Lapides caudæ cancri.* Toutes les pierres que nous avons vues ſous ce nom, étoient tantôt le noyau d'un nautile chambré & foſſile dont les concamérations étoient comprimées, tantôt c'étoient des noyaux d'orthocératites, foſſiles, comprimées & défigurées : *voyez ces mots.*

QUEUE DE POURCEAU, *Peucedanum.* Cette Plante, qu'on nomme auſſi *Fenouil de Porc* & *Peucedane*, croît aux lieux marécageux, ombrageux, maritimes, & même ſur les montagnes; ſa racine qui eſt très vivace, eſt longue, groſſe, chevelue, noire en dehors, blanchâtre en dedans, pleine de ſuc, rendant, quand on y fait des inciſions une liqueur jaune, d'une odeur de poix, virulente ou fétide : elle pouſſe une tige haute d'environ deux pieds, creuſe, rameuſe & cannelée : ſes feuilles ſont beaucoup plus grandes que celles du fenouil: elles ſont découpées, leurs ſubdiviſions qui ſont de trois en trois, ſont longues, étroites, plates, reſſemblantes aux feuilles du chiendent. Dans les mois de Juillet & d'Août cette plante porte à ſes ſommets des ombelles, amples, garnies de petites fleurs jaunes à cinq feuilles diſpoſées en roſes : à ces fleurs ſuccedent en automne des ſemences jointes deux à deux preſque ovales, rayées ſur le dos, d'un goût âcre & amer. On prétend que la racine de cette plante eſt plus ſucculente au printems. Tragus dit avec raiſon, que quand on l'arrache de la terre, il en exhale une odeur forte qui porte ſouvent à la tête, c'eſt pour cela que les anciens

Digitized by Google

prenoient des précautions avant que d'entreprendre de la tirer de terre, en ſe frottant la tête & le nez de quelque bonne odeur, dans la crainte d'être ſurpris du vertige.

Des Botaniſtes diſent que le grand Peucedane d'Italie ne differe du précédent que parcequ'il eſt plus grand en toutes ſes parties : il y en a même qui prétendent que celui de France, qui a les feuilles plus étroites & plus courtes, n'eſt qu'une variété du Peucedane d'Allemagne ou commun. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que tout le monde convient qu'on peut ſubſtituer l'un à l'autre.

La racine de la Queue de Pourceau eſt hyſterique, aperitive & béchique : on fait épaiſſir au feu ou au ſoleil le ſuc réſino gommeux qui en ſort par les inciſions qu'on y a faites; ce ſuc eſt très utile dans la toux opiniâtre, & pour la difficulté d'uriner : on le prend en bol. Quant à l'uſage extérieur de cette racine, elle nettoye les plaies & les ulceres, étant appliquée deſſus : tous les Anciens Médecins l'eſtimoient propre, ſingulierement contre toutes les maladies des nerfs; mais ſa mauvaiſe odeur fait qu'on ne s'en ſert plus guere aujourd'hui.

QUEUE DE RENARD DES JARDINS ou LILAC. *Voyez ce mot.*

QUEUE ROUGE : eſt l'oiſeau que les Italiens ont nommé *Cauda roſſa*, parceque ſa queue eſt d'un rouge très éclatant : il frequente les montagnes eſcarpées & pleines de rochers, de précipices & d'écueils : il y fait ſon nid : ſon plumage eſt très beau On en diſtingue de trois ſortes. On préfére le mâle de l'eſpéce qui a auſſi la poitrine rouge, il chante parfaitement bien : cet oiſeau eſt rare en France : on le trouve en Italie : & il vit en cage l'eſpace de huit ans.

QUEUE DE SOURIS, *Myoſuros*, eſt une petite plante baſſe, qui croît dans les champs entre les bleds, dans les près & dans les jardins : ſa racine eſt fibrée, & pouſſe des feuilles fort étroites, épaiſſes : il s'éleve d'entr'elles de petites tiges cylindriques, nues, portant à leurs ſommités de petites fleurs à cinq feuilles, de couleur herbeuſe : à ces fleurs ſuccede un épi oblong, fait à peu-près comme celui du plantain, pointu, doux

au toucher & ayant la figure de la queue d'une ſouris, il contient des ſemences très-menues.

Les grenouilles ſont fort friandes de cette Plante, qui eſt aſtringente & deſſicative : priſe en décoction elle convient dans les cours de ventre & pour les gargariſmes.

QUEUX, eſt une pierre dont les Couteliers ſe ſervent pour aiguiſer leurs couteaux & autres ferremens : c'eſt une eſpece de *pierre Naxienne*. Voyez *ce mot*.

QUFONSU ou QFONSU, eſt un oiſeau gros à peu-près comme un corbeau : il ſe trouve dans le Royaume de Quoja, pays des Noirs : il a le corps noir & le col blanc : ſon nid, qu'il fait ſur les arbres, eſt compoſé de ronces & d'argille : les Negres diſent que quand les petits ſont prêts à éclore, la femelle arrache ſes plumes, pour les couvrir, & que le mâle commence alors à les nourrir juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de ſe pourvoir eux-mêmes de nourriture, & que les plumes ſoient revenues à la mere.

QUIBEI. Plante venimeuſe de quelques Iſles de l'Amérique ; elle eſt mortelle pour les bêtes : ſa feuille eſt piquante, & ſes fleurs reſſemblent à la violette.

QUIMBA : eſt une plante des Indes occidentales, dont la graine, qui eſt blanche, ſert de nourriture aux habitans de divers pays : ils en font auſſi un breuvage. Le Quimba croît de la hauteur d'un homme, & ſes feuilles reſſemblent à la Blette : ſa fleur eſt purpurine, & ſa graine eſt contenue dans des épis.

QUINCAJOU, animal quadrupede de l'Amérique ; de la groſſeur d'un Chat, armé de griffes, d'un poil roux brun ; il a une longue queue qui fait deux ou trois tours ſur ſon dos : c'eſt l'ennemi de l'*Orignac*, eſpece d'*Elan*. Voyez ELAN.

Le Quincajou eſt fort léger ; il monte ſur les arbres, & ſe couche ſur une branche : lorſque quelqu'*Orignac* vient à paſſer, il ſe jette adroitement ſur ſon cou, l'accolle de ſes griffes, & ne le quitte point qu'il ne l'ait terraſſé. L'Orignac tâche de courir à l'eau pour s'y plonger ; alors ſon ennemi, qui craint l'eau, ſe jette à terre, & l'abandonne. On dit que le Renard & le Quincajou font

ſont de concert la chaſſe de l'*Orignac* : pluſieurs Renards le cherchent à l'odorat ; & lorſqu'un d'entr'eux l'a fait lever en jappant, les autres Renards qui ſont ſur les côtés ne jappent que lorſqu'ils le jugent néceſſaire pour déterminer l'*Orignac*, dans ſa fuite, à paſſer à l'endroit où le *Quincajou* eſt en embuſcade : celui-ci ne manque pas de ſe jetter à ſon cou, & de le lui ronger juſqu'a ce qu'il l'ait terraſſé ; ils ſe mettent enſuite tous après, & le dévorent.

QUINQUINA AROMATIQUE. *Voyez* CASCARILLE.

QUINQUINA ORDINAIRE, *Kina-kina*. C'eſt la fameuſe écorce fébrifuge que l'on nous apporte du Pérou : elle eſt très ſéche, facile à caſſer, épaiſſe de deux à trois lignes, rude extérieurement, couverte quelquefois d'une mouſſe blanchâtre, & intérieurement liſſe, un peu réſineuſe, de couleur de rouille de fer, d'un goût fort amer, aſtringent, & d'une odeur qui n'eſt pas déſagréable. Souvent on nous apporte le Quinquina en écorces grandes, longues de trois pouces ou environ, & de la groſſeur du doigt : quand elles ne ſont pas roulées, on préſume qu'elles ont été priſes ſur le tronc de l'arbre ; au lieu que celles qui ſont minces, roulées en petits tuyaux, ont été priſes ſur les petites branches : d'autres fois elles ſont par morceaux très petits, ou coupés fort menu, jaunes en dedans, & blanchâtres en dehors : on prétend que c'eſt le *Quinquina* qu'on a levé des racines ; celui-ci eſt fort eſtimé des Eſpagnols : le vrai *Quinquina* ne doit pas être mucilagineux dans la bouche.

L'arbre d'où l'on tire cette écorce fébrifuge eſt appellé *Palo de calenturas* (c'eſt-à-dire bois des fiévres), par les Eſpagnols : il vient de lui-même dans le Pérou, ſurtout auprès de Loxa ou Loja, ſur les montagnes qui environnent cette ville à 60 lieues de Quito. M. Dufay, dans une aſſemblée publique de l'Académie Royale des Sciences de Paris en 1738, lut une deſcription de cet arbre, qui lui avoit été envoyée du Pérou par M. de la Condamine. Par cette deſcription nous apprenons que l'*arbre du Quinquina* n'eſt pas fort haut : ſa ſouche eſt médiocre, & donne naiſſance à pluſieurs branches ; les

feuilles ſont liſſes, entieres, aſſez épaiſſes & oppoſées : leur contour eſt uni, & en forme de fer de lance : elles ſont larges de deux pouces, longues de trois, & nerveuſes : chaque rameau du ſommet de l'arbre finit par des bouquets de fleurs, qui avant d'être épanouis reſſemblent, pour la figure & la couleur, à ceux de la Lavande : ces fleurs deviennent rougeâtres, & il leur ſuccede des graines rouſſâtres, applaties, & comme feuilletées.

Il y avoit long tems que le hazard avoit procuré aux Indiens la découverte de la vertu fébrifuge de l'*écorce de Quinquina*, lorſque les Européens arriverent dans leurs pays. Les Eſpagnols furent les premiers qui en apporterent en Europe en 1640 : juſques là ce remede, quoique certain, n'eut pas encore grande vogue ; mais vers l'année 1649, le Provincial des Jeſuites de l'Amérique paſſa en Europe, & ſe rendit à Rome, où il invita tout ſon Ordre à donner de la réputation à ce remede : chacun d'eux guériſſoit les fiévres comme par enchantement : dès-lors on appella le Quinquina la *Poudre des Peres* : les Anglois l'appellent encore aujourd'hui *Poudre Jeſuitique*, THE JESUIT'S-POWDER. Quelques Médecins ne connoiſſant point ſuffiſamment la vertu de ce nouveau remede, s'éleverent contre ſon uſage : d'ailleurs on s'en étoit dégoûté par ſon prix exceſſif ; car les Jeſuites la vendoient fort cher : ce fut alors qu'on vit paroître des Brochures intitulées : *Funerailles du Quinquina*, & *Réſurrection du Quinquina*. En 1679 le Chevalier Talbot, Anglois de nation, à force de remontrer l'utilité de ce ſpécifique, & même d'en exagérer les vertus, fit revivre en France l'uſage du Quinquina : l'on en fit un nouveau ſecret, que l'on vendit une groſſe ſomme à Louis XIV ; ce Prince en donna la connoiſſance à tout le monde, & fit par là un très grand bien à l'humanité.

Le Quinquina contient bien plus de matiere réſineuſe que de gommeuſe : il eſt, comme la plupart des amers, mis au rang des remedes ſtomachiques : il fortifie l'eſtomach, rétablit l'appetit, aide la digeſtion, & tue les vers ; mais, comme nous l'avons déja dit, ſa vertu recommandable eſt de guérir les fiévres intermittentes ; car quand on le donne comme il convient, il les guérit

Digitized by Google

ſurement & promptement : on le donne ou en poudre, ou en décoction, ou en infuſion ; ſoit à l'eau ſoit au vin : mais pris en ſubſtance, ſon effet eſt plus certain, de même que l'infuſion au vin eſt plus efficace que celle à l'eau : au reſte ſes effets & la maniere d'adminiſtrer ce remede, ſont trop connus des Médecins praticiens pour inſiſter plus long tems. Sur cela nous ajouterons ſeulement que ſi le Quinquina ne guérit pas à coup ſûr toutes eſpeces de fiévres malignes, putrides, &c c'eſt ſouvent faute d'avoir préparé le malade, ou de joindre à ce remede les correctifs & acceſſoires convenables : enfin le Quinquina agit avec un ſuccès merveilleux dans la gangrène & dans le ſphacele extérieur.

M. de la Condamine fait encore mention d'une nouvelle eſpece de Quinquina. *Voyez* le Voyage de cet Académicien au Pérou, *p.* 83.

QUINTE-FEUILLE, *Quinque folium.* C'eſt une plante qui croît abondamment dans les champs, aux lieux ſabloneux & pierreux, dans les prés, au bord des eaux & des lieux ombrageux : elle eſt longue & quelquefois groſſe comme le petit doigt, fibreuſe, noirâtre en dehors, rouge en dedans, & d'un goût aſtringent : elle pouſſe, comme le Fraiſier, pluſieurs tiges ſongues d'environ un pied & demi, rondes, gréles, flexibles, velues, rougeâtres, genouillées par intervalles, & pouſſant de leurs nœuds des feuilles & des racines, par le moyen deſquelles la plante ſe répand au large & ſe multiplie : ſes feuilles ſont oblongues, arrondies à leurs extrémités, nerveuſes, velues, crénelées à leurs bords, verdâtres, & rangées au nombre de cinq ſur la même queue : la grande eſpece en a ſept : ſes fleurs naiſſent en Mai & en Juin aux ſommets des tiges, ſeules à ſeules, compoſées chacune de cinq feuilles, jaunes, diſpoſées en roſe, un peu larges & arrondies en cœur : ces fleurs ſont de peu de durée ; il leur ſuccede un fruit arrondi, compoſé de pluſieurs ſemences pointues, ramaſſées en forme de tête, & enveloppées par le calice de la fleur.

On ſe ſert particulierement de ſa racine en Médecine : on la ramaſſe au printems ; on en ôte la premiere écorce

Digitized by Google

noirâtre, qui eſt mince, & on l'ouvre pour en rejetter le cœur : on fait enſuite ſécher la ſeconde écorce en l'entortillant autour d'un bâton, puis on la garde ſéche pour l'employer au beſoin. Cette plante eſt balſamique, vulneraire & aſtringente : les racines s'emploient utilement dans les tiſanes & dans les bouillons aſtringents, lorſqu'il s'agit d'arrêter les flux immoderés.

QUIOQUIO, eſt le nom de la graiſſe qu'on retire de l'*Aouara*. Voyez PALMIER AOUARA.

QUIS. Les Mineurs donnent ce nom ou celui de *Pierre vitriolique* à la Pyrite dont on tire du *Soufre* & du *Vitriol*. Voyez *le mot* PYRITE.

QUOCOLOS. *Voyez* PIERRE A VERRE.

QUOGGELO. On donne ce nom à un Lezard des plus remarquables de la Côte d'or : ſa longueur eſt d'environ huit pieds, & ſa queue ſeule en prend plus de quatre. Les écailles de cet animal reſſemblent aux feuilles d'Artichaux ; mais elles ſont plus pointues, fort ſerrées, & ſi dures qu'elles peuvent le défendre contre les attaques des autres bêtes. Ses principaux ennemis ſont les Tigres & les Léopards : ils le pourſuivent, & quoiqu'il court vîte, ils l'ont bien-tôt atteint ; mais il ſe roule alors dans ſa cotte de maille, qui le rend invulnerable. Les Negres, qui le tuent par la tête, vendent ſa peau ou cuiraſſe aux Européens : ils en font un grand commerce, & mangent ſa chair, qui eſt blanche & d'un bon goût. Ce Lézard, qui pourroit bien être une grande eſpece de *Pholidote*, vit de Fourmis, qu'il englue avec ſa langue longue & gluante. Le Quoggelo ne fait point de mal aux hommes qui ne l'attaquent pas, mais il bleſſe dangereuſement avec ſes écailles ceux qui cherchent à le tuer.

QUOJAVAURAU, eſpece de Singe de l'Afrique que les Portugais nomment *el ſelvago*, le ſauvage ; il a cinq pieds de long : ſa figure eſt hideuſe : il a la tête, le corps & le bras d'une groſſeur extraordinaire, mais il eſt docile : il marche ſouvent droit ſur ſes pieds, & il porte d'un lieu à un autre des fardeaux fort peſants : on lui apprend auſſi à puiſer de l'eau, & à la porter dans un baſſin ſur ſa tête, à piler du millet dans un mortier, &

Digitized by Google

rendre d'autres ſervices ; en un mot à faire la tâche d'un Eſclave. Lorſque cet animal n'a pas eu d'éducation, il eſt aſſez à craindre étant naturellement fort & mechant : il attaque quelquefois un homme, & le renverſe, lui arrache les yeux ou lui fait quelqu'autre mal. Autant le mâle de ce Singe reſſemble à l'homme, autant la femelle a la gorge pleine & le ventre rond, & reſſemble à la femme.

RABETTE. Graine d'une eſpece de Chou dont on tire par expreſſion une huile qui ſert à brûler. *Voyez* l'article CHOU COLSA.

RACINE, *Radix*. On appelle ainſi les parties inférieures de la plante, qui ſont ordinairement cachées dans la terre, ou attachées à quelqu'autre corps, mais dans le lieu où la graine a germé Il y a trois eſpeces de Racines, *bulbeuſe*, *tubereuſe* & *fibreuſe*. La bulbeuſe, *bulboſa radix*, eſt ce qu'on appelle vulgairement un *Oignon* : la tubereuſe, *Radix tuberoſa*, eſt en tubercule charnu & ſolide, qui groſſit bien plus que la tige ; il eſt adhérent ou ſuſpendu par un filet, & de différentes figures. La Racine fibreuſe, *Radix fibroſa*, eſt compoſée de pluſieurs autres Racines plus petites que le tronc d'où elles partent : ce tronc eſt la mere Racine.

On dit *Racine fibrée*, lorſqu'elle eſt toute compoſée de fibres égales en groſſeur, ou à-peu près.

La principale Racine d'un arbre s'appelle *Pivot*, parcequ'elle eſt ordinairement dirigée comme le tronc. Enfin les Racines ſont les premiers organes de la plante ; c'eſt à elles que la terre tranſmet la principale partie du ſuc néceſſaire pour alimenter toute la plante. Or les plantes pompent principalement la partie nourriciere des *Racines*, & ces Racines ſont ou *pivotantes* ou *rampantes*. Si elles pivotent, elles s'enfoncent profondement en terre ; ſi au contraire elles rampent, elles s'allongent preſque horiſontalement ſans s'éloigner de ſa ſurface. C'eſt à la nature de la ſemence, à la qualité du ſol, à l'art du Cultivateur, que les plantes doivent leur extenſion, leur multiplication, & ſur-tout les Racines.

Nous diſons que l'on comprend ſous le nom de *Racines* toutes ces parties de l'arbre qu'on dépouille en plein champ, ou dans les forêts, ou dans les jardins, de la terre qui les environne : les Racines paroiſſent être une des parties les plus eſſentielles ; car on ne voit aucunes plantes qui n'en aient : la cuſcute n'en eſt pas même

Digitized by Google

exceptée. Il n'en eſt pas des Racines comme des *Fleurs*. *Voyez* ce mot.

Les *Racines* étant deſtinées à ſervir la plante dans l'obſcurité, n'ont été pourvues d'aucune parure; mais en les conſiderant ſous d'autres points de vue, on appercevera facilement leur utilité.

Les *Racines* des arbres, ſe pliant en terre ſelon la nature des obſtacles qu'elles trouvent à leur accroiſſement, ſont plus tortueuſes & plus noueuſes que le reſte de l'arbre. Ces parties dont les fibres ont été courbées en cent façons, tantôt tenues fort ſéchement, tantôt inondées de différentes liqueurs, fourniſſent aux Ebeniſtes des pieces veinées, & nuancées de tant de couleurs, que l'aſſemblage qu'ils en font, dit M. Pluche, ſemblent ſortir de l'attelier d'un Peintre.

Les Charpentiers & les Charrons trouvent dans ces mêmes parties de l'arbre des pieces naturellement pliées en arc, & d'autres morceaux d'une dureté qui les rend preſque inalterables & parfaitement propres pour les endroits de leurs ouvrages les plus expoſés à la fatigue.

Les Teinturiers font auſſi uſage de pluſieurs Racines; telles ſont le *Curcuma*, la *Thymelée*, &c.

En Médecine on ſe ſert d'un très grand nombre de Racines tirées des arbres, des arbriſſeaux, & des plantes mêmes; telles ſont le *Pareira brava*, l'*Ipecacuanha*, le *Gingembre*, le *Galanga*, le *Genſeng*, le *Jalap*, la *Rhubarbe*, &c. *Voyez* ces mots.

Les Parfumeurs font auſſi uſage de diverſes Racines, telles que l'*Acorus verus*, l'*Iris*, le *Souchet*, l'*Angelique*, &c.

Parmi les alimens légumineux il y a auſſi des Racines potageres, telles que les *Salſifis*, les *Navets*, les *Betteraves*, les *Panais*, les *Carotes*, les *Poires de terres*, les *Truffes*, l'*Oignon*, &c. *Voyez* ces différens mots & celui de PLANTES.

RACINE D'AMERIQUE. *Voyez* MASSUE DES SAUVAGES MABOUJA

RACINE D'ARMENIE, *Ronas*. C'eſt, dit Lemery, une Racine un peu plus groſſe que celle de la Réglisſe, & qui, comme elle, s'étend beaucoup dans la terre: elle croît en Arménie ou Turcomanie, ſur les frontieres

de la Perſe, proche de la ville d'Eſtabac, & non ailleurs. Elle donne une forte teinture rouge à l'eau en peu de tems : on s'en ſert au Mogol pour teindre les toiles. On en fait un grand commerce en Perſe & aux Indes : elle rend une teinture rouge ſi prompte & ſi forte, qu'au rapport de Tavernier dans la Rélation qu'il a donnée de ſon voyage de Perſe, une barque Indienne, qui en étoit chargée, ayant été briſée à la Rade d'Ormus, la Mer parut toute rouge pendant quelques jours le long du rivage où les ſacs de *Ronas* flottoient.

RACINE DU BRESIL. *Voyez* PAREIRA BRAVA.

RACINE DE S. CHARLES ou INDIENNE, *Radix Carlo Sancto*, eſt une Racine que l'on apporte de la Province de Méchoachan en Amérique, où elle croît dans les lieux tempérés : elle a une groſſe tête, de laquelle ſortent pluſieurs autres Racines de la groſſeur du pouce, de couleur blanchâtre : ſa tige & ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Houblon, s'entortillant comme elles autour des échalas, ſi l'on y en met, ou ſe courbant & ſe répandant à terre : elle eſt verdâtre, d'une odeur forte : on n'y voit paroître aucune fleur ni fruit.

L'écorce de cette Racine ſe ſépare aiſément : elle a une odeur aromatique & un goût amer, un peu âcre. Le nerf de la Racine dépouillé de ſon écorce eſt compoſé de fibres très déliées, qui ſe détachent facilement l'une d'avec l'autre ; ſon écorce eſt eſtimée ſudorifique antiſcorbutique : elle fortifie l'eſtomac & les gencives : elle donne bonne bouche étant machée. Les Eſpagnols ont donné le nom de *S. Charles* à cette Racine, à cauſe de ſes grandes vertus ; car elle eſt bonne encore pour l'épilepſie, pour la vérole, pour les hernies, & pour hâter l'accouchement.

RACINE DE CHARCIS. *Voyez* CONTRA-YERVA.

RACINE DE LA CHINE *Voyez* SQUINE.

RACINE DE DIPTAMBLANC, ou FRAXINELLE. *Voyez* DICTAME BLANC.

RACINE D'EMERAUDE. *Voyez* PRASE.

RACINE DE FLORENCE. *Voyez* IRIS.

RACINE DE SAINTE HELENE. *Voyez* à l'article SOUCHET.

Digitized by Google

RACINE INDIENNE. *Voyez* RACINE DE SAINT-CHARLES.

RACINE DE MÉCOACHAN. *Voyez* MÉCOACHAN.

RACINES PÉTRIFIÉES, *Rizolithi.* Ces parties de plantes ou d'arbres ont été changées en pierres, de la même maniere que nous l'avons dit pour le bois pétrifié, au mot *Pétrification* : on en rencontre plus communément dans des terreins sablonneux que par tout ailleurs ; mais comme la structure des Racines est à-peu-près toujours la même, on ne peut jamais distinguer à quelle espece de plantes elles appartiennent.

RACINE DES PHILIPPINES. *V.* CONTRA YERVA.

RACINE DE RHODE, ou ORPIN-ROSE. *Voyez* ce mot à la suite de l'article ORPIN.

RACINE DE SAFRAN, ou CURCUMA. *Voyez* TERRA MERITA.

RACINE SALIVAIRE *Voyez* PYRETHRE.

RACINE DE THYMELEA, ou GAROU. *Voyez* THYMELÉE.

RACINE VIERGE ou SCEAU DE NOTRE-DAME, *Tamnus racemosa* : c'est une plante qui a beaucoup de rapport avec la Bryonne ; aussi quelques-uns la nomment-ils de ce nom : on verra la différence par la comparaison des descriptions. Cette plante a une racine grosse, tubéreuse, noire en dehors, blanche en dedans, d'une saveur âcre sans être désagréable : elle pousse des tiges sarmenteuses, qui s'entortillent autour des arbrisseaux comme le liseron, & n'a point de mains ou vrilles, en quoi elle differe de la Bryonne ; ses feuilles sont alternes, d'un verd gai ; ses fleurs naissent par grappes, & sont d'une seule piece en forme de petit bassin, & découpées en six parties ; leur couleur est jaune verte : de ces fleurs, les unes sont stériles, les autres portent un embrion qui se change en une baie rouge, de la grosseur d'une cerise. Les propriétés de cette plante, pour l'usage intérieur, ne sont pas bien constatées ; mais appliquée extérieurement, c'est un puissant résolutif : on la ratisse, on la pile, & on l'applique sur la partie où il y a extravasion de sang, & elle le dissipe aussitôt. On dit que pilée avec du vinaigre & de la bouze de vache, & réduite en cataplasme, elle appaise les douleurs de la goutte.

Digitized by Google

RACINE DE VIRGINIE ou HABASCON : c'eſt une racine de la groſſeur & figure de nos Panais : les Indiens en mangent. Lémery ſoupçonne que c'eſt une eſpece de *Patate*.

RADIEUX : Poiſſon des Indes orientales, qui tire ſon nom des rayons qui ſortent de ſes yeux : ces rayons y forment des taches d'un rouge obſcur : il eſt armé d'aiguillons ſur le dos ; ſes nageoires ſont rondes ; celles du ventre ne le ſont pas : ſa couleur eſt bleue, mêlée de larges lignes rouges : les Habitans d'Amboine s'en nourriſſent ; mais la plupart n'en font point de cas. *Collect. Piſc. Amb. de Ruiſch. p.* 38.

RADIS, *Raphanus vulgaris* : on donne ce nom à une eſpece de *Raifort*, que pluſieurs appellent auſſi *petite Rave*. Le Radis a à peu près la forme d'un navet, mais il eſt d'un gout piquant qui excite l'appétit : c'eſt la grande eſpece de Rave des Pariſiens.

RADIS : Les Conchyliologiſtes donnent ce nom à une eſpece de coquillage univalve, du genre des *Conques ſphériques* ou *Tonnes*, dont la coquille eſt allongée en queue recourbée ; ſes couleurs imitent celles d'un Radis : *voyez* le mot TONNE.

RAGOT : on appelle ainſi le Sanglier qui a deux ans, & qui ſort de compagnie : *voyez* au mot SANGLIER.

RAGOUMINIER : *voyez* CERISIER.

RAIE ou RAYE, *Raia* : c'eſt un Poiſſon plat, large, cartilagineux, & très connu dans les Poiſſonneries. Rondelet en diſtingue de quinze eſpeces : nous rapporterons ci-après les plus connues.

Marques caractériſtiques des Raies.

En général les Raies ſont des poiſſons ſans nageoires ; car ils nagent ſur leur largeur, & ils ont des piquans à la queue ſemblables à ceux des ronces : les eſpeces d'ailes ou de nageoires que les Raies ont à la queue ne ſervent qu'à diriger leur route : elles regardent toutes de côté ; & elles ont toutes devant les yeux une taie nommée en latin *nebula* ; & proche des yeux de grands trous, qui ſont ouverts quand la bouche eſt béante, & qui ſont preſque fermés quand la bouche l'eſt : elles ont auſſi d'autres

Digitized by Google

trous devant la bouche, au lieu de narines. Il y a des Raies qui ont des dents, & d'autres qui n'en ont point : elles ont en place un os âpre. Toutes les différentes especes de Raies ont inférieurement les ouies découvertes ; elles different entre elles par les aiguillons ; car les unes en sont armées dessus & dessous ; les autres dessus seulement, & d'autres dessous le museau : enfin il y en a qui n'ont des aiguillons qu'à la queue : quelques especes en ont trois rangs, & d'autres n'en ont qu'un : ces aiguillons sont foibles, mous & longs dans les unes, & fermes, forts & petits dans les autres ; mais tous sont tournés vers la queue, à l'exception des plus longs, qui le sont vers la tête. Il y a des Raies qui ont le foie rouge, & d'autres l'ont jaune ; la rate est dans l'entortillure de l'estomac. Cette sorte de Poisson est fort féconde, & très commune, parcequ'il n'y a presque point de Poisson, excepté la Lamie, qui ait la gueule assez grande pour avaler les Raies : de plus, leurs aiguillons font qu'aucun Poisson n'ose en approcher. Quoique les Raies femelles aient beaucoup d'œufs, elles n'en déposent qu'un ou deux à la fois : ceux qui sortent sont couverts d'une coque qu'ils acquierent quand ils sont descendus dans la matrice ; les autres sont au-dessus de la matrice, & comme dans le corps des poules ; ils se détachent les uns après les autres pour se perfectionner, c'est-à-dire, pour se revêtir d'une coque qui est quarrée.

Toutes les especes de Raies sentent le sauvagin, & ont une mauvaise odeur de mer : cette derniere qualité se perd en les gardant quelque tems. On sait que la Raie transportée est meilleure que celle que l'on mange sur les bords de la mer ; la chair en est dure, & de difficile digestion ; mais elle est meilleure en hiver qu'en été. Le foie de ce poisson passe pour un mets délicat, sur-tout en France ; car sur les côtes de la mer, en Angleterre & en Hollande, on en fait peu de cas. Les Raies se nourrissent de petits poissons, & habitent dans les lieux fangeux & bourbeux de la mer, proche des rivages.

Description des différentes Raies.

1°. La RAIE BOUCLÉE, *Raia clavata* : c'est la *Clavelade* des Provençaux, & le *Thorn-back* des Anglois :

elle a beaucoup de rapport avec les autres Raies; elle a le bec plus court & moins pointu : on la nomme bouclée, parceque ſes aiguillons ont la figure de clous : elle a un rang de piquans courbés ſur le dos, & trois autres à la queue; ſon foie eſt gras & délicat; la peau de ſon dos eſt noire.

La RAIE BOUCLÉE, ou RONCE DES LANGUEDOCIENS, a le muſeau plus pointu que la précédente, mais il n'y a point d'aiguillons : elle a ſur les côtés huit arrêtes, ce que n'ont pas toutes les autres Raies; ſon dos eſt garni de quatre aiguillons; ſa peau eſt d'un gris de cendre, & ſa chair eſt dure, & ſent le ſauvagin. Rai cite une eſpece de Raie piquante qui n'a des piquans que ſur la queue & ſur les nageoires.

La RAIE CARDAIRE, *Raia ſpinoſa* : ſon corps eſt tout couvert d'aiguillons ſemblables aux pointes de ces outils dont on ſe ſert pour carder la laine.

La RAIE A FOULON, *Raia fullonica*, eſt toute garnie d'épines ſemblables à ces outils garnis de pointes de fer dont ſe ſervent les Foulons pour apprêter les draps.

La RAIE BOUCLÉE OU PIQUANTE DESSUS ET DESSOUS : elle reſſemble à la Raie cardaire : on ne la peut toucher que par la pinnule de ſa queue : elle n'a point de dents.

28. La RAIE ÉTOILÉE, *Raia ſtellata* : ſa tête reſſemble plus à la Paſtenaque qu'aux autres Raies; ſon corps eſt orné de taches étoilées; elle a des aiguillons qui commencent tout près de la tête, & vont finir à la premiere nageoire de la queue : elle habite la haute mer, & rarement les bords du rivage : ſa chair eſt plus tendre, plus facile à digérer, & nourrit davantage que celle des autres Raies.

3°. La RAIE LISSE OU MIRAILLET, *Raia oculata* : eſpece de Raie, qui a ſur le dos deux figures d'yeux, & qui ſont des marques ſemblables à de petits miroirs. Son muſeau eſt cartilagineux & tranſparent : ſon corps eſt brun au deſſus; ſa peau eſt liſſe & garnie de deux grandes nageoires; ſes aiguillons ſont en plus grand nombre que ceux des Raies à long bec & à bec pointu; le deſſous de ſon muſeau eſt rude. Les yeux, qui regardent de côté, de même que dans les autres Raies, ſont entourés de deux aiguillons, & la queue en eſt toute gar-

Digitized by Google

nie ſur trois rangs : il y en a auſſi quelques-uns en-deſſous, près de la bouche, & diſpoſés de maniere à retenir les poiſſons dont elle veut faire ſa nourriture. Les trous qui ſont auprès des yeux ſont aſſez grands pour y mettre le doigt. La bouche eſt garnie d'os durs, au lieu de dents. Ce poiſſon, comme toutes les autres eſpeces de Raies, ſent d'abord le ſauvagin, & a une mauvaiſe odeur de mer, mais qui ſe paſſe en la gardant quelque tems ; auſſi la mange-t-on meilleure dans l'intérieur du Royaume que ſur les bords de la mer. La chair en eſt dure & difficile à digérer : elle eſt meilleure l'hiver que l'été : ſon foie eſt exquis ; on prétend que toutes ſes entrailles ſont également bonnes à manger.

4°. La RAIE LISSE ORDINAIRE, *Raia lævis*, c'eſt le *Fumat* des Languedociens : elle a la peau liſſe, & deux eſpeces de grandes nageoires, avec un aiguillon ſur chaque œil. La ligne du dos eſt garnie d'un rang d'aiguillons clair-ſemés ; mais ſur la queue il y en a trois ; il s'en auſſi trouve quelques-uns en deſſous, près de la bouche, qui ſont recourbés & placés à propos pour retenir les poiſſons, dont cette Raie veut faire ſa proie. On l'appelle *Raie liſſe*, parcequ'elle a peu d'aiguillons, en comparaiſon des autres Raies. Son muſeau eſt un cartilage tendre, demi-tranſparent & de moyenne longueur : les trous des yeux ſont aſſez grands pour y mettre le doigt ; la bouche eſt placée en deſſus : elle eſt garnie d'os durs, au lieu de dents. De chaque côté ſont les ouies, avec un cartilage, auquel eſt attaché le diaphragme, pour ſéparer les ouies mêmes & le cœur, de l'eſtomac, du foie, & des autres parties qui ſervent à la digeſtion.

5°. La RAIE AU BEC POINTU. Quelques Auteurs ont cru que c'étoit le *Bœuf marin* des Anciens, ou la *Vache de mer*. Voyez *la différence de cet animal au mot* VACHE DE MER. Elle devient fort grande, & elle a de petites dents, qui ſont foibles & cachées. Dans quelques pays on l'appelle *Flaſſade*, à cauſe de ſa grandeur ; ce qui ſignifie *Couverture de lit*. Cette eſpece de Raie a les nageoires fort grandes & étendues ; le tronc du corps étroit, venant en pointe vers la tête ; ſa queue eſt garnie d'un petit rang d'aiguillons ; d'ailleurs elle reſſemble à toutes

Digitized by Google

les Raies. Sa chair eſt molle & plus agréable au goût que celle des autres, ſur-tout quand elle eſt vieille. Les Pêcheurs la font ſécher à la fumée & au ſoleil.

6°. La RAIE AU LONG BEC. On donne ce nom à une eſpece de Raie liſſe, que nous appellons quelquefois *Raie alêne*, & les Italiens *Peroſa raſa* Elle a ſur la peau des taches pareilles à une lentille, d'où lui eſt venu, en Languedoc, le nom de *Lentillade*: elle a, près des yeux, quatre aiguillons, & ſa queue en eſt garnie de quatre rangs: elle a des dents placées au-devant de la mâchoire: elle a le dos brun, & le ventre blanc; & elle eſt moins grande que la Paſtenaque: on l'appelle encore *Sot*.

7°. La RAIE ONDÉE OU CENDRÉE, *Raia undulata, cinerea*. Elle n'a pas le corps en loſange comme les autres eſpeces de Raies, mais plus rond ou plus ovale: elle a, ſur le milieu du dos, une ligne garnie de quelques aiguillons; elle en a autour des yeux, & trois rangs à la queue. Ces aiguillons ſont plus grands & plus épais que ceux de la Raie liſſe: elle lui reſſemble d'ailleurs, excepté encore par ſa couleur cendrée, & ſes traits ondés & noirs. C'eſt une des grandes eſpeces de Raies; Rai dit qu'il y en a qui pèſent deux cents livres.

8°. La RAIE PIQUANTE, *Raia oculata*: elle a des figures d'yeux ſur les nageoires ou ailes; elle eſt armée d'aiguillons à la tête, au dos, à la queue & aux nageoires: ceux de la queue ſont plus grands, plus forts, & en plus grand nombre. Sa chair eſt dure & de mauvaiſe qualité: l'on donne le nom de *Raie piquante étoilée* à l'eſpece qui a, ſur les côtés & ſur la queue, des étoiles; au lieu de dents, elle a des os durs & âpres dans la bouche. Sa chair eſt dure & ſéche. Sa peau eſt fort épineuſe.

Les différentes eſpeces de *Torpilles* & l'*Ange*, ſont auſſi des eſpeces de Raies. Voyez *ces mots*. Il y a des Raies d'une grandeur demeſurée, témoin celle qu'on prit en 1714, près de l'Iſle Saint-Chriſtophe, qui, quoique harponnée en différens endroits, & perdant beaucoup de ſang, fut long-tems ſans céder aux efforts de quarante hommes qui étoient dans deux barques: elle avoit douze pieds de longueur & dix de largeur. Labat

Digitized by Google

en cite une beaucoup plus grande encore. Plus on pêche ce poiſſon près des côtes, plus il eſt petit & tendre; tandis que les groſſes Raies, qui habitent la haute mer, ſont dures. Dans les Antilles, on trouve une petite Raie dont la queue eſt fort longue, noire & pyramidale. A l'origine de cette même queue ſont deux petits dards, en maniere d'hameçon, dont la piquûre eſt mortelle; mais pour en guérir, il ne faut, dit-on, qu'appliquer deſſus un morceau de la chair de ce poiſſon. On prétend que la cendre du dardillon, brûlé & incorporé avec le vinaigre, produit le même effet. La Raie du Cap de Bonne Eſpérance a, aux deux côtés de la bouche, une grande tache ronde, qui reſſemble à un miroir, tant elle eſt éclatante. Cette Raie jette beaucoup de frai: on trouve juſqu'à deux & trois cents œufs dans une Raie du Cap. Elle eſt d'un mauvais goût; au lieu que celles de la Côte d'Or ſont d'une ſaveur exquiſe.

La RAIE DE SERAM eſt d'un meilleur goût, & plus délicate que celle de l'Europe; mais ſa peau eſt ſi dure & ſi bien marbrée, que les femmes du pays s'en ſervent pour couvrir leur nudité. Enfin M. Barrere (*Hiſtoire Nat. de la France Equinox. pag.* 177) fait mention de cinq eſpeces différentes de Raies dans l'Iſle de Cayenne. Il y a, entre autres, la *Raie diable* qui eſt monſtrueuſe, ayant plus de vingt pieds de longueur: elle s'élance hors de l'eau à une certaine hauteur, & ſe laiſſant tomber tout-à-coup, elle fait un bruit épouventable: elle ſe bat avec l'*Eſpadon*. Voyez *ce mot à l'article* BALEINE.

RAIFORT, *Raphanus*, plante d'un grand uſage en Médecine. Nous en décrirons deux eſpeces principales; ſavoir, le Raifort cultivé & le Raifort ſauvage, que l'on compte entre les eſpeces de *Cochléaria*. Voyez *ce mot.*

1°. Le RAIFORT CULTIVÉ ou la RAVE DES PARISIENS, *Raphanus major oblongus*. Sa racine eſt longue, charnue, plus ou moins groſſe & tortue, d'un rouge vif en dehors, blanche en dedans, d'un goût âcre & mordicant, mais moins que le Radis: elle pouſſe des feuilles aſſez ſemblables à celles de la Rave, mais un peu plus ſinueuſes: elle pouſſe des tiges hautes de deux pieds, ron-

Digitized by Google

des & rameuſes ; leſquelles portent des fleurs à quatre feuilles, purpurines, & diſpoſées en croix. Il leur ſuccede des fruits formés en maniere de corne, ſpongieux en dedans, qui renferment deux rangs de ſemences arrondies, rouges & âcres au goût. On cultive cette plante dans les jardins potagers, où elle fleurit d'aſſez bonne heure, & l'on retire ſa racine de terre, principalement au printems, pendant qu'elle eſt tendre, ſucculente, facile à rompre, & bonne à manger crue. On la nomme improprement *Rave* à Paris & en quelques autres endroits : on l'appelle *Cordée*, quand elle devient dure & ligneuſe ; & alors elle n'eſt plus eſtimée pour la table. Quand elle eſt très groſſe, & que ſa tige eſt montée en graine, elle ne convient pas plus en aliment.

Ce Raifort a à peu près les mêmes propriétés que la vraie Rave : il eſt également venteux ou cauſant des rapports & des maux de tête, quand on en mange trop. Fernel trouve, dans le ſuc de Raifort, un vomitif des plus doux, ami de l'eſtomac, & qu'on peut donner même aux femmes groſſes.

2°. Le RAIFORT SAUVAGE, ou le GRAND RAIFORT, ou le CRAM, ou la MOUTARDELLE, *Raphanus ruſticanus*, eſt une plante qui croît naturellement aux bords des lieux aquatiques, mais que l'on cultive auſſi dans les jardins, aux lieux humides & ombrageux. Sa racine eſt longue & rampante, blanche, d'un goût fort âcre & brûlant Elle pouſſe de grandes feuilles, longues, larges, pointues, d'un beau verd, un peu reſſemblantes à celles de la rhubarbe des Moines. Sa tige eſt haute d'un pied & demi, droite, ferme, cannelée, garnie de feuilles, & creuſe : elle porte, au printems, de petites fleurs à quatre feuilles, blanches, diſpoſées en croix. A ces fleurs ſuccedent des ſiliques, enflées, arrondies, & renfermant quelques ſemences rougeâtres.

Les gens de la campagne mangent ſa racine, comme celle du Raifort ordinaire : on l'emploie quelquefois dans les ragoûts : on la rape, & on en fait une eſpece de moutarde, pour aſſaiſonner les viandes & réveiller l'appétit. Quelques uns l'appellent *Moutarde des Capucins*, & plus communément la *Moutarde des Allemands*.

Cette

Digitized by Google

Cette plante se multiplie aisément; car outre qu'elle rampe beaucoup par elle-même, si l'on coupe des rouelles de sa racine nouvellement tirée de terre, à l'épaisseur d'environ trois lignes, & qu'on la mette aussi tôt dans la terre, il en naîtra, de chaque rouelle, une longue racine & une plante nouvelle, comme si l'on avoit planté une racine entiere. *Mém. de l'Acad. des Sciences.* Ce qui fait connoître qu'une même plante contient beaucoup de germes dans sa substance, sans compter ses semences.

Le Raifort sauvage est apéritif, anti-scorbutique & résolutif; c'est une des plantes usuelles, dont les vertus sont les moins équivoques: il purifie le sang, convient dans l'enrouement, & sur-tout pour la voix éteinte, & dans la toux séche ou accompagnée de crachement de sang (Boerhaave) On en cite plusieurs exemples dans les Journaux d'Allemagne: c'est encore un excellent remede, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, pour l'hydropisie & les rhumatismes.

RAINE ET RAINETTE: *voyez à l'article* GRENOUILLE.

RAIPONCE ou REPONCE, *Rapunculus.* Nous décrirons sous ce nom deux especes de plantes, quoique d'un genre différent.

1°. La PETITE RAIPONCE DE CARÊME, ou la CAMPANULE RAIPONCE, *Rapunculus esculentus;* plante qui naît d'elle-même sur les bords des fossés, dans les prés & dans les champs parmi les bleds: on la cultive aussi dans les jardins potagers. Sa racine est comme une petite Rave, longue & grosse comme le petit doigt, rarement branchue, blanche, douce & bonne à manger: elle pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de deux pieds, grêles, anguleuses, cannelées, velues, revêtues de feuilles étroites, pointues, collées à la tige par une base un peu large, peu dentelées, & empreintes d'un suc laiteux: ses fleurs naissent aux sommités, & à chaque fleur il y a, suivant M. de Tournefort, une cloche évasée & échancrée en cinq parties, de couleur bleue ou purpurine, quelquefois blanche: il lui succede un fruit membraneux, divisé en trois loges qui renferment plusieurs semences menues, luisantes & rousâtres.

Toute la plante donne du lait comme les autres *Campanules* : elle fleurit en Juin ; on la cueille, étant encore tendre, avec sa racine, pour la mêler dans les salades du printems en Carême. Cette racine est de la même nature que celle du Raifort sauvage, car si on la coupe par tranches, & qu'on les mette en terre, il en naîtra une nouvelle plante de chaque tranche.

2°. La RAIPONCE SAUVAGE ORDINAIRE, ou la GRANDE RAIPONCE, *Rapunculus spicatus*. Sa racine est comme celle de la précédente : elle pousse des feuilles semblables à celles de la Violette de Mars, tachetées quelquefois de noir : sa tige est haute d'un pied & demi, anguleuse, creuse & rendant du lait, revetue de feuilles oblongues & étroites, portant à sa sommité un épi de belles fleurs blanches ou purpurines d'une seule piece, coupées ordinairement en étoile à cinq rayons : les semences sont rougeâtres. On trouve cette plante sur les montagnes, dans les prés froids, & dans les vallées ombrageuses & pleines de bois : sa racine est moins en usage que celle de la précédente, elle est apéritive & facilite la digestion, elle rafraîchit & augmente aussi le lait des Nourrices.

RAISIN DES BOIS. On donne ce nom à l'*Airelle* : voyez *ce mot*.

RAISINS DE CORINTHE, DE DAMAS, &c. *voyez à la suite de l'article* VIGNE.

RAISIN DE MER, *Ephedra*, plante curieuse, dont on distingue quatre especes.

1°. Celle que l'on appelle particuliérement RAISIN DE MER, *Ephedra maritima major*, est un arbrisseau sans feuilles, qui croît à la hauteur d'un homme : sa racine est oblongue & noueuse : son tronc est quelquefois gros comme le bras ; il jette plusieurs rameaux grêles, déliés presque comme ceux du jonc, séparés par des nœuds comme la Preste, de couleur noirâtre, se divisant en plusieurs autres rameaux, dont les extrémités sont garnies d'épines dures : ses fleurs sortent des nœuds des branches, & sont disposées en petites grappes, de couleur herbeuse, blanchâtre ; il leur succede des baies pleines de jus, soutenues par un calice en forme de calotte, & prenant une couleur rouge quand ils sont mûrs,

Digitized by Google

d'un goût acide & agréable, renfermant des semences triangulaires, pointues, dures & astringentes. Cette plante croît aux lieux sabloneux & maritimes en Provence & en Languedoc.

2°. Le RAISIN DE MER appellé *Anabasis*, est moins haut que le précédent : ses branches sont grimpantes ; ses fleurs sont petites, mousseuses & pâles. Cet arbrisseau croît particuliérement le long des vallées du Mont-Olympe & dans l'Illyrie, (Tournefort.)

La 3me. espece est l'*Ephedra maritima minor*, elle est encore moins haute que le précédent : sa tige est ligneuse, & pousse plusieurs rameaux verds, cannelés, faciles à rompre, noueux, remplis de moëlle visqueuse qui rougit en se séchant : ses fleurs naissent aux sommets des branches, elles sont petites, jaunes & ramassées plusieurs ensemble : il leur succede des fruits semblables à ceux de l'If, rouges, d'un goût doux, contenant des semences oblongues, jointes deux à deux. On trouve cette plante en Languedoc près du Port de Cette, vers Frontignan, aux lieux pierreux & voisins de la Mer.

4°. Cette derniere espece de Raisin de mer differe des autres, en ce qu'elle porte beaucoup de feuilles très menues : on la trouve en Espagne.

Les sommités de ces arbrisseaux & leurs fruits sont déterfifs, astringens, propres pour les hernies, & pour arrêter toutes sortes de flux.

RAISIN DE MER, *Uva marina*, est, selon Lémery, un insecte marin, qu'on peut placer entre les especes de Limaçons : sa figure est, dit-il, oblongue, informe, toute couverte de glandes rouges & bleues, qui représentent en quelque maniere des raisins ; son mouvement est lent : il a deux cornes à la tête comme le Limaçon. On trouve quelquefois cet insecte sur les rivages de la mer.

Le même Auteur dit qu'il y a une autre espece de *Raisin de mer*, provenant des os de Seche, qui s'amassent & s'agglutinent ensemble en forme de grappe de Raisin, & qui sont teints en noir par la liqueur qui sort de la *Seche* : voyez *ce mot*.

RAISIN D'OURS, *Uva Ursi*, est un petit arbrisseau qui croît aux pays chauds, en Espagne, &c. lequel res-

Digitized by Google

ſemble au Mirtille ou *Airelle*; voyez *ce mot* : mais ſes feuilles ſont plus épaiſſes, oblongues, arrondies, approchantes de celles du Buis, plus étroites, rayées des deux côtés, nerveuſes, d'un goût aſtringent accompagné d'amertume; ces feuilles ſont attachées à des rameaux ligneux, longs d'un pied, couverts d'une écorce mince & facile à ſéparer : ſes fleurs naiſſent en grappes au bout des branches, elles ſont formées en grêlots, & de couleur rouge : à ces fleurs ſuccedent des baies arrondies, molles, rouges, renfermant chacune cinq oſſelets, rangés ordinairement en côte de melon, arrondis ſur le dos; ces baies ont un goût ſtyptique : toutes les parties de la plante ſont fort aſtringentes.

RAISIN DE RENARD, *Herba Paris*, plante qui a une odeur puante & déſagréable, & qui croît d'elle-même dans les bois ombragés, principalement en terre graſſe : ſa racine eſt menue, longue, articulée & rampante; elle pouſſe une tige ronde à la hauteur d'un demi pied, rouge à ſa baſe & verte en ſon ſommet, garnie de quatre feuilles diſpoſées en croix, oblongues, larges, ridées, veinées, luiſantes en deſſous, noirâtres en deſſus : ſa ſommité ſoutient une petite fleur herbacée, à quatre feuilles vertes, rangées auſſi en croix : à cette fleur ſuccede une baie molle, groſſe comme un Raiſin, purpurine, relevée de quatre coins, & diviſée en quatre cellules remplies de ſemences menues, ovales & blanches.

Toute cette plante eſt d'uſage; elle paſſe pour céphalique, réſolutive & anodine; elle eſt encore bonne pour la peſte & les poiſons, & notamment pour les vertiges. Nous conſeillons cependant de n'en prendre intérieurement qu'à très petite doſe, dans la crainte de ſe procurer le ſommeil pour toujours. On applique ſes feuilles ſur les bubons peſtilentiels.

RALE, *Crex*, eſt un genre d'oiſeau, dont le caractere eſt d'avoir le bec long de plus d'un pouce, fort étroit : ſes doigts ſont longs ainſi que ſes jambes, & les ongles courts. On diſtingue cet oiſeau en terreſtre & en aquatique. Dans cette diviſion, des Auteurs ont parlé du *Râle noir terreſtre*, du *Râle rouge*, du *Râle de genêt*, de la *Poulette d'eau* qui eſt le *Râle aquatique*.

Digitized by Google

1°. Le Rale aquatique, *Rallus aquaticus*, eſt le plus grand des Râles : il a un pied de longueur ; & quoiqu'il reſſemble beaucoup à la Poule-d'eau, il ne ſait ni nager ni ſe plonger dans l'eau ; mais il court fort vîte, & va ſe cacher ſur le bord des rivieres, & il ſemble marcher ſur l'eau : en volant il tourne ſes pattes par en bas ; ſa queue eſt auſſi plus longue, & la tache ſur le ſommet de la tête proche du bec plus petite que dans la Poule d'eau : ſon bec reſſemble à celui du Héron étoilé ; la machoire inférieure eſt un peu rouge ; le champ de ſon plumage approche, pour la couleur, de celui du Râle terreſtre ; en général, cet oiſeau n'a aucun des caracteres qui conviennent au Râle proprement dit, ni à la Poule d'eau : il a une plume blanche de chaque côté de la queue, le deſſous de la poitrine bleu, le deſſus du dos tanné, les plis des ailes blancs : ſa chair eſt tendre, on lui trouve le goût de la Poule d'eau ; & ſa maniere de nicher & de nourrir ſes petits, eſt comme celle du Râle.

Albin, dans ſa *Nouvelle Hiſtoire des Oiſeaux*, parle de trois *Râles d'eau* : le premier eſt celui dont nous venons de parler : le deuxieme eſt une eſpece de *Foulque*, qui, quand il eſt gras, eſt auſſi bon que la *Querquerelle*, voyez *ce mot* : le troiſieme eſt un *Râle d'eau de Bengale* ; il a le bec long & jaune, les yeux entourés d'un cercle blanc, l'iris jaune & le ſommet de la tête blanc, le col brun, la poitrine & les cuiſſes blanches, les ailes verdâtres mêlées de pourpre & de taches orangées, la queue courte & bigarée comme le plumage des ailes, les jambes dépourvues de poils & d'un jaune verdâtre, ainſi que les pieds ; les griffes ſont noires.

2°. Le Rale de genêt. On le nomme ainſi parce qu'il habite dans les genêts, & qu'il en mange la ſemence : il fréquente auſſi les vignes & les petits bois-taillis ; il eſt plus grand que le Râle noir : le champ de ſon plumage eſt rouſsâtre ; ſa tête eſt ſemblable à celle d'une Perdrix griſe, ſes cuiſſes ſont parſemées de taches blanches ; il a les jambes & les pieds comme le Râle noir : la chair de cet oiſeau a quelque choſe de plus délicat & de plus agréable que celle de la Perdrix, & Belon le re-

garde comme une eſpece de Perdrix champêtre, *Perdix ruſticula*. Ce qui a fait dire au Poëte Martial :

Ruſtica ſum Perdix, quid refert ſi ſapor idem ?
Carior eſt Perdix, ſed ſapit illa magis.

Quelques-uns croient que le Râle de genêt ſert, ainſi que le Râle noir terreſtre, de conducteur aux Cailles.

3°. Le RALE NOIR, eſt beaucoup plus commun que les autres eſpeces de Râles : ſes jambes ſont courtes comme celles des oiſeaux qui ont le pied plat ; ſes doigts ſont très longs, excepté celui de derriere, qui eſt fort court : ſon plumage le fait paroître beaucoup plus gros qu'il n'eſt ; celui de ſes cuiſſes eſt tacheté de blanc ſur une couleur noire & bleuâtre ; le deſſus du corps eſt noir ainſi que la poitrine, & marqueté d'une couleur tannée : ſon bec eſt grêle, & rouge en deſſus : ſa queue eſt courte, de même que dans tous les oiſeaux de rivage qui ne nagent pas : il eſt charnu comme un Merle, & très bon à manger.

On voit beaucoup de ces oiſeaux ; ils courent ſi vîte, qu'on dit proverbialement *courir* comme un Râle ; ils fréquentent les bords des ruiſſeaux, c'eſt là que les Payſans les prennent aux lacets ou aux filets : on peut voler le Râle noir à l'épervier ; il n'a qu'un vol, & il eſt bientôt pris en pays découvert.

L'oiſeau qu'on appelle le *Roi des Cailles*, eſt une eſpece de Râle noir terreſtre, qui differe peu du précédent. *Voyez au mot* CAILLE.

4°. Le RALE ROUGE differe du Râle noir, non-ſeulement par la couleur, mais auſſi par le bec ; c'eſt le moins commun de tous les Râles : ſa couleur tire ſur le roux, & il vit dans les bois taillis.

Catesby dit qu'on trouve en Amérique un Râle terreſtre noir, qui devient ſi gras qu'il eſt facile aux Indiens de le prendre : ſa chair eſt auſſi bonne que celle de l'Ortolan.

RAMIER. On donne ce nom à un Pigeon ſauvage, qui ſe perche ſur les arbres ; *voyez ſon article au mot* PIGEON.

Digitized by Google

RAMPEUR, est un poisson du Cap de Bonne-Espérance, qui ressemble beaucoup à la Raie de ce même pays : sa peau est unie & d'un brun obscur.

RANATRA, est le nom que Petivert donne à deux insectes hémipteres, du genre des Cigales. Le premier est de deux couleurs, jaune & noir ; il se trouve dans les prés durant le tems de la fauchaison ; son chant imite à-peu-près le cri des Grenouilles. Le second se trouve dans les plantes & les herbes ; il sort de son anus une maniere d'écume ; sa couleur est jaune, tachetée de blanc.

RAPE ou RATISSOIRE, nom propre d'une coquille bivalve, du genre des Pétoncles, dit M. d'Argenville. Cette coquille est toute de couleur blanche, on ne lui remarque point d'oreilles : elle est garnie de petites éminences qui suivent ses stries, & qui la rendent fort dure au toucher.

RAPHIDIA. M. Linnæus appelle ainsi un insecte, dont les ailes sont nerveuses : il est de la grandeur, & à-peu-près de la même figure que la Mouche-Scorpion : il sort de son anus un aiguillon soyeux, de couleur noire, fait en arc, & long de la moitié de son abdomen. Il y a de ces insectes qui varient par leur aiguillon, & d'autres qui n'en ont point : cette variété peut venir de la différence des sexes. (*Act. d'Upsal.* 1736. *pag.* 18, *n.* 1.)

RAPONTIC, *Rhaponticum*, *sive Rha*. Cette racine qui differe de la Rhubarbe des boutiques, est oblongue, grosse d'environ deux pouces, jaune en dehors & en dedans ; coupée transversalement, on y distingue des cannelures disposées en rayons tirés de la circonférence au centre : elle est molasse, spongieuse, d'une odeur moins odorante & moins amere que la rhubarbe, mais un peu âcre & astringente, visqueuse & gluante lorsqu'on la tient dans la bouche.

Ce Rhapontic vient dans les pays situés le long du Bosphore sur le mont Rhodope dans la Thrace, & dans plusieurs endroits de la Scythie : on le cultive communément dans les jardins de l'Europe. M. de Tournefort ne la place point parmi les espèces de Patience, il en fait un genre particulier, & il l'appelle *Rhabarbarum forte Dioscoridis & Antiquorum.*

Sa racine, qui est ample & branchue, pousse des feuil-

Digitized by Google

les auſſi larges que celles de la Bardane, mais plus rondes, & munies de nerfs épais comme le Plantain & d'un verd obſcur; du milieu de ſes feuilles s'éleve une tige haute d'un pied & demi & plus, d'un pouce de groſſeur, creuſe, cannelée; & aux endroits de ſes nœuds, il vient des feuilles alternatives, qui rondes d'abord, vont ſe terminer en pointe; les fleurs naiſſent au haut de la tige, diſpoſées en groſſes grappes rameuſes, formées en campane, découpées ordinairement en ſix parties: à ces fleurs ſuccedent des ſemences triangulaires, grandes, pleines d'un ſuc rouge & rouſſâtre. Sa racine eſt un bon remede dans la diarrhée & la dyſſenterie.

On ſubſtitue quelquefois au rapontic & à la rhubarbe, les racines d'une eſpece de Patience à feuille ronde que l'on apporte ſeche des montagnes de l'Auvergne, ainſi que des Alpes & des Pyrenées. *Voyez* à l'article PATIENCE.

RAPONTIC DE MONTAGNE ou RHUBARBE DES MOINES. *Voyez Patience des jardins* au mot PATIENCE.

RAPONTIC VULGAIRE. *Voyez* CENTAURÉE GRANDE.

RAQUETTE ou NOPAL: *voyez* OPUNTIA.

RASCASSE: *voyez* SCORPENO.

RASPECON ou TAPECON, eſt un très beau poiſſon des rivages de la Méditerranée, à nageoires ou ailerons épineux: il dort le jour ſur le ſable, & la nuit il veille pour butiner. Les Anciens en ont parlé ſous le nom d'*Uranoſcopus*, comme qui diroit poiſſon qui contemple le ciel. A Rome on l'appelle *Meſoro*, & à Veniſe *Peſce Prete*. Ce poiſſon eſt long d'un pied de la tête à la queue, il a deux rangs d'écailles, le reſte du corps eſt couvert d'une peau dure qui ſe peut écorcher: ſon dos eſt noir & ſon ventre blanc: ſa tête eſt groſſe; ſa bouche qui eſt grande & ouverte, eſt ſituée ſur la tête, la machoire d'en bas la couvre; quand il l'avance en haut, il ſort de ſa bouche une peau ſituée entre ſa langue & la machoire inférieure. Cette peau lui ſert pour attirer les autres poiſſons dont il veut faire ſa proie. Rondelet dit, que pour les attrapper, il ſe plonge dans la fange, & dès que les petits poiſſons vont mordre cette eſpece de filet,

Digitized by Google

qu'ils prennent pour un ver, le Raſpeçon l'attire à lui & les englume. Il eſt ſi goulu qu'il creve à force de manger; ſes yeux ſont ſur ſa tête & regardent directement le ciel; les os de la tête de ce poiſſon, finiſſent en pointe vers la queue, ainſi que ceux de ſes ouïes qui ſont au nombre de quatre de chaque côté. Proche de la fente des ouïes, ſont deux grandes & fortes nageoires, de diverſes couleurs, & deux autres plus petites de couleur blanche près de la machoire inférieure. Après ces nageoires, ſuit une arrête faite comme un os de poitrine, & qui eſt garnie de trois aiguillons; il a une autre nageoire près de l'anus, deux au dos; ſa queue eſt large, & quand le poiſſon vit, elle reſſemble aſſez à la queue du Paon.

RASTELLUM eſt une ſorte d'huitre à plis engrainés les uns dans les autres: elle eſt aſſez rare.

RAT, *Mus*. Le caractere du genre de ces animaux, dit M. Briſſon, eſt d'avoir deux dents inciſives à chaque machoire, point de dents canines, les doigts onguiculés, la queue nue, ou couverte de poils clair-ſemés. Les eſpeces de ce genre ſe diſtinguent entr'elles par la longueur de leurs queues & par leurs couleurs. Les uns ont la queue plus longue que le corps, d'autres l'ont à-peu-près de la longueur du corps, & d'autres l'ont beaucoup plus courte. Toutes ces eſpeces de rats ont les pieds de derriere plus longs que ceux de devant.

1°. Le RAT DOMESTIQUE, *Mus vulgaris domeſticus*, connu de tout le monde, & qui habite dans les granges ou dans les vieilles maiſons, a environ ſept pouces de longueur, ſa queue eſt plus longue que ſon corps; ſes oreilles ſont grandes, arrondies, tranſparentes; il a quatre doigts aux pieds de devant, & cinq à ceux de derriere; tout ſon corps eſt couvert d'un poil d'un brun obſcur, & ſa queue de très petites écailles, entre leſquelles ſont quelques poils très clair-ſemés.

Le Rat, dit M. de Buffon, eſt carnaſſier, & même omnivore; il ſemble ſeulement préférer les choſes dures aux plus tendres; il ronge la laine, les étoffes, les meubles, perce le bois, fait des trous dans les murs, ſe loge dans l'épaiſſeur des planchers; il en ſort pour chercher ſa ſubſiſtance, & ſouvent il y tranſporte tout

Digitized by Google

ce qu'il peut trainer ; il y fait même quelquefois magazin, sur tout lorsqu'il a des petits. Il produit plusieurs fois par an, presque toujours en été ; les portées ordinaires sont de cinq ou six ; il cherche les lieux chauds, & se niche en hiver auprès des cheminées ou dans le foin, dans la paille Malgré les chats, le poison, les pieges, les appas, ces animaux pullulent si fort, qu'ils causent souvent de grands dommages. C'est sur tout dans les vieilles maisons, à la campagne où on garde du bled dans les greniers, & où le voisinage des granges & des magazins à foin facilite leurs retraites & leur multiplication, qu'ils sont en si grand nombre, qu'on seroit obligé de déserter, s'ils ne se détruisoient eux mêmes ; mais heureusement ils se tuent, ils se mangent entre eux, pour peu que la faim les presse ; en sorte que quand il y a disete à cause du grand nombre, les plus forts se jettent sur les plus foibles, leur ouvrent la tête, & mangent d'abord la cervelle, & ensuite le reste du corps ; le lendemain la guerre recommence & dure ainsi, jusqu'à la destruction du plus grand nombre ; c'est par cette raison qu'il arrive ordinairement, qu'après avoir été infesté de ces animaux pendant un tems, ils semblent souvent disparoître tout à-coup, & quelquefois pour long-tems. Il en est de même des *Mulots*, dont la pullulation prodigieuse n'est arrêtée que par les cruautés qu'ils exercent entr'eux, dès que les vivres commencent à leur manquer. Aristote a attribué cette destruction subite à l'effet des pluies : mais les rats n'y sont pas exposés, & les mulots savent s'en garantir ; car les trous qu'ils habitent sous terre, ne sont pas même humides.

Les rats sont aussi lascifs que voraces, ils glapissent dans leurs amours, & crient quand ils se battent ; ils préparent un lit à leurs petits & leur apportent à manger ; lorsqu'ils commencent à sortir de leurs trous, la mere les veille, les défend, se bat même contre les chats pour les sauver. Un gros rat est plus méchant, & presque aussi fort qu'un jeune chat. Le rat le mord, & le chat ne se défend guere que de la griffe ; ainsi il faut pour résister au rat, qu'il soit, non seulement vigoureux, mais aguerri. La belette, quoique plus pe-

Digitized by Google

cite que le chat, eſt un ennemi que le rat redoute, parcequ'elle le pourſuit juſque dans ſon trou, & qu'elle le ſuce pendant le tems même qu'il la mord, auſſi le rat ſuccombe-t-il preſque toujours.

M. Morand, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, & de l'Académie Royale des Sciences, a étudié pourquoi certains animaux ſont ſujets à certaines maladies, comme le chien en général à la rage, les épagneuls & les chiens courants, les perroquets, les alouettes, & les oiſeaux de complexion chaude, au mal caduc & aux apoſthumes; les oiſeaux en cage au mal de croupion; le roſſignol à la goutte; la linote à la phtiſie, &c. Il a obſervé que les rats ſont particulierement ſujets à la maladie de la pierre, quand ils ſont vieux, ſur-tout les mâles. Ces pierres ſe trouvent dans les voies urinaires; en général les rats ont communément les reins malades, ulcérés & d'un gros volume, principalement quand ils n'ont pas la pierre, & qu'ils deviennent vieux. M. Morand déduit la cauſe de cette maladie, tant chez les rats, que chez les perſonnes de cabinet, de la vie ſédentaire qui rétrecit les paſſages urinaires, de la ſituation du corps, lorſque l'on eſt aſſis ou plié en rond, de l'eſpece d'aliment, &c. *Voyez* la lettre de M. Morand adreſſée à M. le Comte de Loſſ.

Dans cette eſpece, comme dans toutes celles qui ſont très nombreuſes en individus, on trouve des variétés: outre les rats ordinaires qui ſont noirâtres, il y en a de bruns, de preſque noirs, d'autres d'un gris plus blanc ou plus roux, & d'autres tout-à-fait blancs. Ces rats blancs ont les yeux rouges, comme le lapin blanc, la ſouris blanche, & comme tous les autres animaux qui ſont tout-à-fait blancs. L'eſpece entiere avec ſes variétés, paroît être naturelle aux climats tempérés de notre Continent, & s'eſt beaucoup plus répandue dans les pays chauds, que dans les pays froids. Ceux qui ſont aujourd'hui en Amérique, y ont débarqué avec les Européens; ils multiplierent d'abord ſi prodigieuſement, qu'ils ont été pendant long-tems le fléau des Colonies, où ils n'avoient guere d'autres ennemis que les groſſes couleuvres, qui les avaloient tous vivans. Les navires les ont auſſi portés aux Indes Orientales, & dans toutes les Iſles de

Digitized by Google

l'Archipel Indien, il s'en trouve auſſi beaucoup en Afrique. Dans le Nord au contraire, ils ne ſe ſont guere multipliés au delà de la Suede, & ce qu'on appelle des rats en Norvege & en Laponie, ſont des animaux différens de nos rats. *Voyez* RAT DE NORVEGE à l'article LEMING.

2°. Le RAT DE BOIS, *Mus ſylveſtris*. Sa queue eſt très longue, & couverte de très petites écailles; toute la partie ſupérieure du corps & l'extérieur des jambes, ſont d'un fauve clair, & la partie inférieure du corps & l'intérieur des jambes ſont blanchâtres, il n'habite que les bois. M. de Buffon penſe que ce prétendu rat de bois, eſt un *Surmulot*: voyez *ce mot*. Le rat de bois de la Louiſiane ou du Breſil, eſt auſſi extraordinaire, qu'il eſt laid. Il eſt de la groſſeur & de la longueur du chat ordinaire; il a quelque choſe des mœurs du Caſtor: c'eſt à proprement parler l'*Opaſſum* des Naturaliſtes, c'eſt à dire, une eſpece de *Philandre*, dont nous avons parlé à l'article DIDELPHE. Cet animal ſe ſert de ſa queue pour s'accrocher aux arbres. Il n'a point la vivacité du rat ordinaire; quand il ſe voit pris, il contrefait le mort: alors on le prend par la queue qui s'entortille au doigt; mais dès qu'il ne ſent plus perſonne auprès de lui, il fuit très promptement. Il chaſſe la nuit &, vient juſques dans les poulaillers ſucer le ſang de la volaille: il en abbat beaucoup & n'en mange pas la chair, enſuite il s'endort. Il peut grimper ſur les arbres. La femelle fait ſes petits à terre au pied d'un arbre garni de brouſſailles; après avoir fait avec ſon mâle un amas d'herbes ſeches & fines, elle ſe couche ſur le dos les quatre pattes en l'air, enſuite le mâle lui charge le ventre de cette herbe & la traine par la queue juſqu'à ſon nid. Le poil de cette bête, quoique fin, n'eſt jamais liſſe; les femmes des Naturels du pays le filent & en font des jarretieres, qu'elles teignent d'un rouge aſſez vilain; la chair de cet animal eſt d'un bon goût, étant grillée; elle a la ſaveur de celle d'un cochon de lait rôti: on croiroit que c'en eſt un, tant il eſt gras; les gens du pays l'eſtiment beaucoup, & on prétend que ſa graiſſe eſt propre pour appaiſer les douleurs des membres. On verra au mot DIDELPHE, comment la mere de ce genre d'animaux,

Digitized by Google

porte & allaite ſes petits. Mademoiſelle Merian dit qu'à Surinam, la femelle du rat de bois ou de forêt, porte ſes petits ſur ſon dos, & qu'ils s'attachent à ſa queue par la leur, tandis qu'à la Louiſianne, les femelles voiturent leurs petits dans une bourſe douce & chaude qu'elles ont ſous le ventre.

3°. Le RAT DES CHAMPS, *Mus campeſtris* : il a, comme le rat domeſtique, la queue longue, groſſe & arrondie; tout ſon corps couvert de poils bruns, excepté aux côtés : on ne le trouve que dans les champs : c'eſt une eſpece de *Campagnol* : voyez *ce mot*.

4°. Le RAT D'AMÉRIQUE, *Rattus Americanus* : ſa queue eſt longue de quatre pouces, elle eſt blanchâtre & hériſſée de poils; ſes oreilles ſont aſſez grandes, blanchâtres & placées plus en arriere, que dans les autres eſpeces de ce genre; ſes pieds de derriere ſont plus grands & plus gros que ceux de devant; ſon dos & la partie ſupérieure de ſa tête, ſont d'un roux jaunâtre, le ventre & les quatre pieds ſont blancs.

5°. Le RAT BLANC, *Mus albus Virginianus* : ſa queue eſt longue de deux pouces & demi, groſſe à ſon origine & ſe terminant en pointes; elle eſt garnie de poils longs & clair-ſemés. Il a la tête oblongue & une mouſtache, compoſée de poils noirâtres. Tout le corps de cet animal eſt couvert de poils blancs & courts : on le trouve dans la Virginie.

6°. Le RAT ORIENTAL, *Mus Orientalis*. Ce rat que l'on trouve dans les Indes Orientales, n'a guere que deux pouces de longueur depuis le bout du muſeau, juſqu'à l'origine de la queue. Sa queue eſt longue d'un pouce & demi; il a les oreilles & les jambes très courtes; les pieds ſont aſſez larges, & la queue eſt groſſe; la couleur de ſon poil eſt rouſſe, il a ſur le dos des raies blanches qui paroiſſent perlées. *Voyez Seba, Theſ. II. p. 22. Tab. 21. fig. 2.*

RAT D'EAU, *Mus aquaticus*. Le Rat d'eau eſt un animal de la groſſeur d'un Rat, mais qui, par le naturel & par les habitudes, reſſemble beaucoup plus à la Loutre qu'au Rat : il a la tête plus courte que le Rat, le muſeau plus gros, le poil plus hériſſé, & la queue beaucoup moins longue; ſes poils ſont mêlés de jaune,

Digitized by Google

& de noir dans la partie ſupérieure de ſon corps ; & dans la partie inférieure ils ſont cendrés & mêlés d'un peu de jaune : comme la Loutre, il ne fréquente que les eaux douces, & on le trouve communément ſur le bord des rivieres, des ruiſſeaux & des étangs ; comme elle, il ne vit guere que de poiſſons. Les Goujons, les Verrons, les Ablettes, le fray de la Carpe, du Brochet & du Barbeau ſont ſa nourriture ordinaire ; il mange auſſi des Grenouilles, des inſectes d'eau, & quelquefois des racines & des herbes. Il n'a pas, comme la Loutre, des membranes entre les doigts des pieds : il a tous les doigts des pieds ſéparés, & cependant il nage facilement, ſe tient ſous l'eau longtems, & rapporte ſa proie pour la manger à terre, ſur l'herbe ou dans ſon trou : les Pêcheurs l'y ſurprennent quelquefois en pêchant des Ecreviſſes ; il leur mord les doigts, & cherche à ſe ſauver en ſe jettant dans l'eau.

Il fuit, comme la Loutre, les rivieres trop fréquentées. Les chiens le chaſſent avec une eſpece de fureur. On ne le trouve jamais dans les maiſons, dans les granges : il ne quitte pas le bord des eaux, ne s'en éloigne pas même autant que la Loutre, qui quelquefois s'écarte & voyage en pays ſec, à plus d'une lieue : les mâles & les femelles ſe cherchent ſur la fin de l'hiver ; ces dernieres mettent bas au mois d'Avril : les portées ſont de ſix ou ſept Leur chair n'eſt pas abſolument mauvaiſe : les Payſans la mangent les jours maigres, comme celle de la Loutre. On les trouve par-tout en Europe, excepté dans le climat trop rigoureux du Pôle.

RAT D'EGYPTE, ou RAT D'INDE, ou MANGOUSTE : *voyez* ICHNEUMON.

RAT MUSQUÉ, *Mus moſchiferus* : eſt un animal amphibie, mis par Meſſieurs Linnæus & Briſſon dans le genre des Caſtors, & par M. Klein, dans celui des Loirs.

Il y a de ces animaux tout-à-fait noirs en Ruſſie, en Moſcovie & en Laponie ; & en général, plus le pays qu'il habitent eſt froid, plus leur couleur eſt foncée : cet animal a la tête & le corps enſemble longs de neuf pouces : le tour du corps eſt de ſept pouces : ſon muſeau eſt allongé comme celui d'une Taupe, l'ouverture de ſa

Digitized by Google

bouche eſt petite, & ſes yeux à peine viſibles : ſa queue, qui eſt plate verticalement, a ſix pouces & demi de long & huit lignes de large, & ſe termine en pointe obtuſe : elle eſt couverte de très petites écailles tuilées, d'entre leſquelles pouſſent quelques poils ; ſes jambes ſont courtes ; il a à chaque pied cinq doigts, tous joints enſemble par de fortes membranes, & armés d'ongles forts & longs : les pieds de derriere ſont plus longs que ceux de devant : tout ſon corps eſt garni de poils très doux & fort épais, d'un brun brillant ſur le dos, & d'un gris blanchâtre & brillant ſous le ventre : il a une forte odeur de muſc, ainſi que le Piloris : *Voyez* ce mot.

On trouve dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences, année 1725, p. 322*, l'hiſtoire du Rat muſqué du Canada : cet animal, qui a auſſi une forte odeur de muſc, a aſſez de rapport avec le Caſtor : les Sauvages les diſent freres ; mais le Caſtor eſt beaucoup plus gros, & a plus d'inſtinct. Au premier coup d'œil on prendroit un vieux Rat muſqué & un Caſtor d'un mois pour deux animaux de même eſpece. M. de Briſſon dit que le Rat muſqué du Canada a un pied de long ; ſa queue écailleuſe, un peu velue, & qui eſt plate verticalement, a neuf pouces de long & environ dix lignes de large : elle ſe termine en pointe obtuſe : ſa tête eſt oblongue ; ſes yeux ſont grands, & ſes oreilles très courtes, ainſi que ſes jambes : il a à chaque pied cinq doigts, tous ſéparés les uns des autres, armés d'ongles forts, & le pouce bien diſtinct ; les pieds de derriere plus grands que ceux de devant : ſon poil eſt auſſi très doux & fort épais, & d'un roux plus foncé ſur le dos qu'ailleurs ; la gorge & le ventre ſont d'un blanc jaunâtre : il ſe nourrit pendant l'été de toutes ſortes d'herbes, & pendant l'hiver de différentes eſpeces de racines, telles que de celle du nénufar jaune & blanc, & du calamus aromatique.

Ces animaux paroiſſent avoir les mêmes inclinations & la même induſtrie dans le travail, que le Caſtor : ils vivent en ſociété, au moins pendant l'hiver : ils ſe bâtiſſent des cabanes, dont les unes plus petites, ne ſont habitées que par une ſeule famille ; les autres plus

Digitized by Google

grandes en contiennent plusieurs: leur génie se montre dans le choix du lieu même où ils s'établissent. Ils bâtissent leurs loges dans des marais, ou sur le bord des lacs & des rivieres qui ont beaucoup d'étendue, & dont le lit est plat, où, par conséquent, l'eau est dormante, & où, enfin, le terrein produit abondamment des plantes dont les racines sont convenables à leur nourriture. C'est sur les endroits les plus hauts d'un pareil terrein qu'ils construisent leurs loges, afin que les eaux puissent s'élever sans les incommoder. Si leur loge est trop basse, ils l'élevent, & l'abaissent si elle trop élevée; ils la disposent par gradins, pour se retirer d'étage en étage, à mesure que l'eau monte: lorsque cette loge est destinée pour sept à huit Rats, elle a environ deux pieds de diametre en tout sens, & elle est plus grande, proportionnellement, lorsqu'elle en doit contenir davantage: il y a autant d'appartemens qu'il y a de familles.

Ces loges sont environnées de joncs, que les Rats collent avec de la glaise qu'ils ont amollie avec les pieds, & qu'ils appliquent & unissent avec leurs queues qui leur servent de truelles, à la maniere des Castors. Il y a cependant des Chasseurs qui disent, que pour cette opération les Rats se servent moins de leurs queues que de leurs pattes de devant: ils se ménagent une ouverture, par laquelle ils peuvent entrer & sortir; mais ils la bouchent entierement quand l'hiver s'est tout-à fait déclaré, & qu'ils veulent se renfermer dans la retraite qu'ils se sont préparée: il n'est pas rare de voir ces loges couvertes de trois à quatre pieds de neige.

Ces Rats musqués ont dans leurs loges les commodités essentielles: ils n'ont rien à craindre pendant l'hiver des Chasseurs, mais aux mois de Mars & d'Avril, quand leurs habitations commencent à se découvrir, les Chasseurs renversent leurs cabannes, & les assomment à coups de bâton. Le mois de Mai est le tems de leurs amours, lequel leur est funeste, parceque les Chasseurs pipent les mâles, en imitant le cri des femelles, qui est une espece de gémissement, & les tuent à coup de fusil. Une cabanne ne sert qu'un hiver: ils en font de nouvelles au commencement de l'hiver suivant. Les Rats musqués qui vivent dans les pays chauds n'ont pas le même

même besoin de cabannes ; aussi sont-ils terriers comme nos Lapins.

Le Rat musqué pese environ trois livres : il a, comme le Castor, deux sortes de poils ; le plus long est d'un pouce ou environ ; le plus court est une espece de duvet très fin, long de cinq ou six lignes. Si sa peau ne sentoit pas toujours le musc, elle seroit admirable pour toutes les fourrures, à cause de sa grande délicatesse. Le duvet garantit le Rat du froid ; & le grand poil, qui est bien plus rude, conserve & défend le duvet de la fange, dans laquelle il se veautre souvent, sur-tout en bâtissant sa loge. Les écailles de sa queue n'ont gueres qu'une ligne de surface, encore sont elles un peu empiétées les unes sur les autres : ses pieds antérieurs ressemblent à ceux de tous les animaux qui rongent ; pour ceux de derriere, ils n'ont aucune ressemblance aux pieds du Rat domestique, non plus qu'à ceux du Castor : il marche comme une canne, mais beaucoup moins que le Castor & les Oiseaux de riviere. On trouvera dans les *Mémoires de l'Académie*, cités ci-dessus, une description anatomique du Rat musqué, & un extrait de M. de Réaumur, fait sur les Mémoires & Lettres que M. Sarrazin, Médecin du Roi à Quebec, a envoyés sur le Rat musqué.

RAT DE NORWEGE, *Voyez* LEMMING.

RAT PALMISTE, *Mus palmarum* : on lui donne aussi le nom d'*Ecureil palmiste* : c'est un animal qu'on trouve en Asie, en Afrique & en Amérique, & qu'on dit être du genre de l'Ecureuil : il est très petit ; sa queue est longue & pointue ; il a quatre doigts aux pieds de devant, & cinq à ceux de derriere : tous les poils de son corps sont variés de roux & de noir ; ceux de la queue le sont de noir & de jaunâtre : en dessus & en dessous ils sont d'un jaune roux, ayant de chaque côté deux bandes étroites longitudinales, noires, & terminées par une bande longitudinale blanchâtre ; il a aussi sur le dos trois bandes jaunâtres, qui s'étendent dans toute sa longueur ; savoir, une de chaque côté, & l'autre au milieu.

RAT-PENNADE : est la *Chauve-Souris*. Voyez *ce mot*.

Digitized by Google

RAT DE PHARAON ou D'EGYPTE. *Voyez* ICHNEUMON.

RAT DE PONT ou DE TARTARIE : nom donné à une eſpece d'*Ecureuil volant* : voyez *ce mot*.

RAT SAUVAGE DE L'AMÉRIQUE : nom que divers Naturaliſtes donnent à l'*Agouty* : voyez *ce mot*.

RAT VELU : c'eſt le *Loir* : voyez *ce mot*.

RATAN. *Voyez* ROTIN.

RATON : eſpece d'animal aſſez joli, qui ſe familiariſe aiſément, connu en Angleterre ſous ce nom, & bien différent du *Coati*, nom ſous lequel pluſieurs Auteurs l'ont indiqué.

M. de Buffon en a eu un vivant ; il étoit de la groſſeur & de la forme d'un petit *Blaireau*, couvert d'un poil doux, long, touffu, noirâtre ; il avoit une tête de Renard, les yeux grands, d'un verd jaunâtre, les dents comme le Chien, la queue annelée alternativement de zônes noires & blanches, touffue & très longue : lorſqu'on lui donnoit quelque choſe, il le prenoit avec ſes deux pieds de devant, qui lui ſervoient de mains, & le portoit à ſa gueule ; à l'aide de ſes ongles pointus comme des épingles, il grimpoit légerement juſque ſur l'extrêmité des branches d'arbres ; il alloit toujours par ſaut ; il gambadoit plutôt qu'il ne marchoit.

Cet animal furetoit par-tout, & mangeoit auſſi de tout, & même des inſectes ; il ſe plaiſoit même à chercher les araignées ; & lorſqu'il étoit en liberté dans un jardin, il prenoit les limaçons, les hannetons, les vers : il aimoit le lait, le ſucre, & les autres nourritures douces, à l'exception des fruits ; il ſe retiroit au loin pour faire ſes beſoins ; au reſte, il étoit familier & même careſſant, ſautant ſur les gens qu'il aimoit, jouant volontiers, & d'aſſez bonne grace ; leſte, agile, toujours en mouvement : il m'a paru tenir beaucoup, dit M. de Buffon, de la nature du Maki, & un peu des qualités du Chien.

Il ſeroit avantageux d'eſſayer ſi ces animaux pourroient s'accoutumer dans ce climat, & y multiplier ; car alors ils rendroient de grands ſervices dans les jardins, en détruiſant les inſectes malfaiſans qui les dévorent.

RAVE, *Rapa* : Plante très connue, & dont on diſ-

tingue deux eſpeces, l'une mâle, & l'autre femelle.

1°. La RAVE MASLE ou la VRAIE RAVE, *Rapa ſativa, rotunda, Radice candidâ* : c'eſt la Rave ronde & ordinaire : ſa racine eſt tubereuſe, charnue, ventrue, ronde, groſſe quelquefois comme la tête d'un enfant, de couleur verte, ou blanche, ou jaune, ou rougeâtre, ou noirâtre en dehors ; garnie en deſſous de quelques fibres, remplie d'une chair aſſez dure, blanche, d'un goût tantôt doux, & tantôt âcre : elle pouſſe des feuilles oblongues, grandes, amples, couchées ſur terre, découpées preſque juſqu'à leur côte ; rudes au toucher, vertes, brunâtres, & d'un goût d'herbe potagere ; il s'éleve d'entre elles une tige à la hauteur de deux pieds, quelquefois davantage, rameuſe, portant de petites fleurs jaunes, compoſées chacune de quatre feuilles diſpoſées en croix : à ces fleurs ſuccedent des ſiliques rondes, qui renferment des ſemences rougeâtres, approchantes de celles du chou. Cette plante fleurit au printems & en été. Pline & Tragus diſent avoir vu des racines de Rave peſer juſqu'à quarante livres : Amatus en a vu qui peſoient cinquante à ſoixante livres ; & Mathiole aſſure en avoir vu quelques-unes du poids de cent livres ; reſte à ſavoir en quel pays c'étoit, car il y a des endroits où cent livres de poids ne font que ſoixante livres du poids de Paris ; au reſte, un terroir gras & humide, joint à la chaleur du climat, peut beaucoup contribuer à une groſſeur ſi énorme, ajoutez à cela l'effet de la culture ; car plus on a ſoin d'ôter les feuilles, plus les racines deviennent grandes.

2°. La RAVE FEMELLE ou la RAVE EN NAVET, *Rapa ſativa, oblonga, ſeu fœmina* : elle ne differe de la précédente, que par ſa racine qui eſt oblongue, & moins groſſe ; elle eſt auſſi plus eſtimée & plus délicate au goût que l'autre : elle a extérieurement tant de rapport avec le navet, qu'il y a des gens qui les prennent indiſtinctement l'une pour l'autre ; cependant ces plantes different beaucoup entre elles, par la conſiſtance, la couleur & le goût de leurs racines.

Les Raves ſervent plus dans les alimens qu'en médecine : on les doit choiſir tendres, bien nourries, d'un

bon goût, ayant peu de feuilles, & le navet long. On les eſtime adouciſſantes, & propres aux jeunes gens bilieux; cependant elles ſont venteuſes, & ſe digerent difficilement. Les Payſans d'Auvergne & du Limouſin les mangent cuites ſous la cendre: nous nous en ſervons quelquefois dans la ſoupe, à laquelle elles communiquent un très bon goût: le ſyrop de Rave eſt auſſi eſtimé que celui de Navet dans les rhumes opiniâtres, & dans la coqueluche des enfans; en un mot, contre toutes les maladies de poitrine, dans leſquelles la reſpiration eſt difficile, & quand la voix eſt rauque. La ſemence de Rave eſt alexipharmaque. La décoction de la plante eſt excellente pour les engelures.

On peut en ſemer la graine tous les mois, depuis Février juſqu'en Septembre, dans les champs, & en bonne terre labourable, ainſi qu'il ſe pratique en Limouſin: on laiſſe monter les premieres Raves ſemées pour avoir de la graine, qu'on ſeme enſuite ſur couche ou ſur planche, dans des trous faits avec les doigts, & à quatre pouces de diſtance: on met trois graines dans chaque trou; on les recouvre de terre.

Tout Paris ſait que les R R. P P. Minimes de Paſſy excellent dans l'art de faire venir en tout tems des Raves de ſalade: voici, dit-on, leur ſecret. On fait tremper de la graine de Rave pendant vingt-quatre heures, dans de l'eau de riviere, puis on la met dans un petit ſac de toile, bien lié, qu'on expoſe à la plus forte chaleur du ſoleil, pendant le même eſpace de tems; la graine germe au bout de ce tems: on la ſeme dans une terre bien expoſée au ſoleil, & on a ſoin de la couvrir avec des baquets qui s'adaptent exactement aux autres baquets qui contiennent la terre & la ſemence: au bout de trois jours on trouvera des Raves de la grandeur & groſſeur de petites civettes blanches, ayant à leur extrêmité deux petites feuilles jaunes ou rougeâtres hors de terre: ces Raves ſont bonnes à couper & à mettre en ſalade. Dans l'hiver, il faut que l'eau ſoit tiede; on chauffe auſſi les baquets: on arroſe la terre bien fumée avec de l'eau chaude, & on porte les baquets dans des ſouterrains chauds.

Digitized by Google

RAVAGEANT eſt le nom que Goëdard donne à un papillon rouge, à cauſe du dégât qu'il fait parmi les fleurs. Il provient d'une chenille qui fait un grand ravage dans le cœur de l'œillet : elle ſe cache ſous terre pendant le jour. L'Auteur dit en avoir nourri une avec une feuille d'œillet, qui eſt la ſeule nourriture de cette ſorte de chenille.

RAVET eſt un inſecte aſſez ſemblable à un hanneton dépouillé de ſes ailes, mais un peu plus plat & plus mol : il y en a une grande quantité dans les Antilles, & ſur tout dans l'Iſle de la Guadeloupe. On en trouve de deux ſortes ; les plus gros ſont, pour l'ordinaire, auſſi gros & de la même couleur que les hannetons ; les autres ſont plus petits de la moitié : on dit même qu'il y en a dans la Martinique qui ſont larges d'un pouce, & longs d'un pouce & demi, & qui volent comme des oiſeaux. Cette eſpece d'animaux fait un tort ſingulier aux habitans, en ſe gliſſant à milliers dans leurs coffres, & y rongeant, de même que font les rats, tout ce qu'ils peuvent attraper, à l'exception du coton qui n'a pas encore été mis en œuvre. On a remarqué qu'ils ſont ennemis des bonnes odeurs, & qu'ils ne ſe fourrent pas volontiers dans les coffres faits de bois de ſenteur, & qui ſont communs dans toutes ces Iſles. Heureuſement que ces cruels inſectes deviennent la proie d'une eſpece d'araignée étrangere dont nous avons parlé, *pag.* 168 *du Tome premier de ce Dictionnaire.*

RAVENELLE. On donne ce nom au violier jaune : *voyez* GIROFLIER JAUNE.

RAYE. *Voyez* RAIE.

RAY-GRASS, FROMENTAL, ou FAUX-FROMENT. Cette plante, qui eſt cultivée en Angleterre pour former des prairies artificielles, a toutes ſortes d'avantages qui devroient nous engager à la cultiver.

C'eſt une plante des plus avantageuſes en ce que tout ſol lui convient. Elle réuſſit également dans un terrein froid, humide, argilleux, ou dans un ſol ſec, aride, pierreux, ſablonneux. Elle eſt de toutes les herbes celle qui réſiſte le plus parfaitement aux gélées, aux frimats. En un mot il eſt de ſon eſſence de braver la nature des

Digitized by Google

ſols & des climats ; par conſéquent les recoltes de ce fourrage ne peuvent jamais manquer d'être abondantes, quelque facheuſes que deviennent les ſaiſons. De plus ce herbage eſt celui de tous qui nourrit le mieux les Moutons & les autres beſtiaux, ſoit qu'on le leur donne en verd à l'étable, ſoit en pâture ſur le pré, ſoit enfin en ſec pendant l'hiver. Le foin qui provient de la fenaiſon de cette plante devient un fourrage non-ſeulement très ſalubre, mais délicieux pour les Chevaux, qui le préferent à tous les autres, lorſqu'on a eu ſoin de le faucher peu de tems après que l'épi eſt formé, parcequ'alors ce foin eſt très tendre & plein de ſuc.

Après les éloges pompeux que les Agriculteurs Anglois faiſoient de cette plante, les Amateurs zelés de l'Agriculture ont voulu faire venir de la graine de *Ray-grass* d'Angleterre, nom Anglois ſous lequel preſque ſeul cette graine de *faux froment* eſt connu : mais comme il eſt arrivé que les Anglois donnent à-peu-près le même nom à deux graines de fourrages toutes fois fort différentes en nature & en qualité ; ſavoir, à l'une le nom de *Ray-grass* ou *faux froment*, & l'autre celui de *Rye-grass* ou *fauſſe orge*, cette reſſemblance des noms Anglois a induit naturellement en erreur, d'où il ſuit que pluſieurs bons Citoyens qui ont voulu s'adonner en France à la plantation du *Ray-grass*, n'ont cultivé que le chétif herbage du *Rye-grass* ; c'eſt ce qui a occaſionné des plaintes contre le vrai *Ray-grass*, qui dégénérant en mépris ont entrainé le diſcrédit de cet excellent fourrage, du moins dans l'eſprit de ceux qui n'ont pu en avoir de connoiſſances plus particulieres.

Quelques Agriculteurs ont auſſi cultivé une autre plante dont ils ont été fort ſatisfaits, & qu'ils ont pris pour le vrai *Ray-grass* ou *faux froment* ; mais qui n'eſt réellement que le *faux ſeigle*, fourrage paſſablement bon, & mille fois au-deſſus du *Rye-grass* ou *fauſſe orge*, plante plutôt nuiſible qu'utile, qui croît naturellement dans les ſentiers, ſur les bords des chemins, dont l'épi eſt comme celui de l'orge, & dont la tige & les feuilles deviennent dures, coriaces, &c.

Digitized by Google

C'eſt ainſi que Dom Miroudot, Naturaliſte du Roi de Pologne, a cru avoir mis en honneur en Lorraine la prairie artificielle de *Ray-grass*, tandis qu'il n'a effectivement ſemé & recueilli que du *faux ſeigle*; mais cependant ce dernier fourrage eſt très bon en lui-même, & il tient le milieu entre l'*avoine* & le *ſeigle*.

Le *Ray grass* ou *faux froment* n'eſt donc point ni le *faux ſeigle* ou *fauſſe avoine*, ni bien moins encore la *fauſſe orge* ou *Rye-grass*; mais c'eſt une ſorte d'yvraie, un vrai *Lolium* de la bonne eſpece, c'eſt à dire, de celle que les anciens Agriculteurs prétendoient ſe convertir à la ſuite des tems en bled, ou plutôt qui, ſelon d'autres, provenoit d'un bled dégéneré faute de culture. En effet, à bien examiner le *Ray-grass*, on reconnoît que c'eſt un *faux froment*; en ſorte que, comme il eſt certain que la bonne culture bonifie, améliore, & change en quelque maniere les eſpeces, de même que le manque de culture les abatardit, il ſe pourroit bien faire que le ſyſtême des Anciens ne fût pas auſſi abſurde qu'il le paroît du premier abord: car preſque toutes, pour ne pas dire généralement toutes les plantes, & tous les arbres à fruit que nous cultivons, n'avoient pas la même ſaveur, ni préciſément la même force, lorſque la nature ſeule prenoit ſoin de leur entretien. Chaque jour en fait découvrir de nouvelles, auxquelles on reconnoît quelques propriétés utiles, ſoit pour la Médecine, ſoit ſimplement pour la nourriture des hommes & des beſtiaux, ou pour ſervir dans nos Manufactures. Ces plantes, ces arbres juſques là inutiles & ignorés, ſemblent n'attendre que la main induſtrieuſe de l'homme pour contribuer à ſes plaiſirs, ou pour ſubvenir à ſes divers beſoins. Or le *Ray-grass* étoit préciſément dans ce cas avant que quelque Agriculteur ſe fût aviſé en Angleterre d'en examiner les propriétés, & d'en eſſayer la culture.

Deſcription du vrai Ray-Grass.

Les RACINES du *vrai Ray-grass* ſont extrêmement multipliées; quelques-unes ſont fortes: elles ſe croiſent toujours en s'étendant & s'enfonçant; ce qui donne

à la tige une aſſiette ſure & ſolide, & la met en état de reſiſter à la dent des beſtiaux. Ces mêmes racines ſont blanchâtres, & forment une touffe fort épaiſſe, d'où partent pluſieurs jets, qui deviennent autant de tiges; car le *Ray-grass* tale volontiers. Ses feuilles ſont nombreuſes & d'un beau verd, étroites & pointues : les tiges ſont vertes, tubuleuſes, fermes & de beau brin, ayant quelques nœuds, ſur-tout vers le pied : elles portent chacune un épi plus ou moins long, & même ſuivant la force de la tige. Ces épis contiennent des grains ou ſemences, qui ont à-peu-près la figure du bled, mais qui ſont plus petites, & qui ſont précédées d'une petite fleur à-peu-près ſemblable à celle du froment, ſi ce n'eſt qu'elle tire un peu plus ſur le blanc ſale.

Le *Ray-grass* ſe diviſe naturellement en deux eſpeces, l'une appellée *blanche*, l'autre *rouge* : toutes deux ſont ſemblables dans toute la texture de la plante, à l'exception des nœuds qui ſe rencontrent par intervalle dans les tiges. Les nœuds d'une eſpece ſont blancs, ceux de l'autre tirent ſur le rouge, ou plutôt ſur un brun clair. Le *Ray-grass blanc* devient plus grand que le rouge; mais le rouge croît plus promptement, pouſſe beaucoup plus de feuilles, & reſiſte beaucoup mieux aux intempéries des ſaiſons; ce qui par conſéquent lui doit faire mériter la préference dans la formation des prairies artificielles.

Au reſte toutes les deux eſpeces viennent avec la plus grande facilité, & n'exigent, pour ainſi dire, aucune culture. Un ſeul labour ſuffit pour leur ſemaille. La terre ne demande pas le ſecours des engrais pour la réuſſite de cet herbage : il eſt le moins affamé de tous, & la terre lui fournit toujours aſſez de ſucs. Si on y met de l'engrais, alors il croît plus vîte, & il en reſulte plus de coupes, ou plus de tems pour la pâture des beſtiaux; car plus il eſt mangé de près, plus il repouſſe avec vigueur. Le tems le plus propre pour la ſemaille du *Ray-grass*, eſt immédiatement après la moiſſon des bleds, juſqu'à la fin du mois d'Octobre; & au printems, dans tout le courant du mois d'Avril. On doit choiſir un tems calme pour ſemer la graine, parcequ'elle eſt très

Digitized by Google

légere. Il eſt très avantageux de paſſer le rouleau ſur la terre ; cette pratique eſt même très importante pour toutes ſortes de *prairies artificielles*, parcequ'elle reſſerre & affermit le ſol, le rend moins ſujet à être deſſéché, & rend l'herbe plus facile à faucher en uniſſant le terrein. On peut, ſi on le veut, ſemer le *Ray-grass* avec diverſes eſpeces de treffles, d'où réſultent diverſes ſortes de fourrages. Suivant la nature du terrein, on peut le ſemer avec le *Treffle rouge*, ou le *Treffle houblonné*.

Le *Ray-grass* peut être en état d'être fauché un peu plutôt ou un peu plus tard, ſelon que la ſaiſon lui a été plus ou moins favorable ; mais ce qui eſt certain & invariable, c'eſt que, quoi qu'il arrive, il eſt toujours le premier fourrage qui ſoit en état d'être recueilli. Si on veut le donner en verd, on peut le faucher dès le mois d'Avril, pourvu qu'il ait été ſemé en Septembre précédent ; & c'eſt là un de ſes premiers avantages, d'autant qu'alors, comme ſa végétation eſt prématurée, & que les autres fourrages manquent, il devient néceſſairement d'une reſſource infinie pour les beſtiaux. Il eſt, ſurtout au printems, d'une utilité infinie pour les Moutons, étant pour eux un aliment plus ſain, qui corrige même les mauvaiſes qualités des autres herbes, & par là obvie à pluſieurs maladies. Après la premiere recolte coupée, on peut encore en avoir une, ou même deux autres, & faire manger la derniere par les beſtiaux ſur le terrein. Du reſte il n'y a d'autre précaution à prendre que de le faucher à tems, parcequ'il ſe fanne très aiſément ſans jamais ſe noircir ; & ce foin conſerve mieux que tout autre ſa belle couleur, ſa ſaveur, & ſes autres bonnes qualités.

On voit nombre de Cultivateurs & de Nourriciers de beſtiaux, ſemer des bleds qu'ils fauchent en verd au printems, lorſque l'épi eſt tout prêt à ſe former : cette méthode utile pour rafraichir les beſtiaux & leur donner une nouvelle vigueur, eſt inconteſtablement dommageable à l'humanité, en ce qu'elle nous enleve cette même quantité de grains qui auroit ſervi à la nourriture des hommes. Mais aujourd'hui en introduiſant dans le Royaume les *prairies artificielles de Ray-grass*, tout rentrera dans l'ordre, le froment ſera uniquement deſtiné à l'aliment de l'eſpece humaine, & les beſtiaux

Digitized by Google

n'en auront pas moins, dès le commencement du printems, une nourriture fraiche, savoureuse & substancielle.

Le *Ray-grass* a encore un autre avantage, c'est qu'il ne souffre auprès de lui aucunes mauvaises herbes; il les étouffe toutes, même les orties, & il regne seul dans les endroits où il s'est fixé.

Il résulte de toutes ces observations tirées d'un Traité fait sur cet objet, d'après les connoissances d'une personne qui a suivi la culture du *Ray-grass* en Angleterre; il résulte, dis-je, que ce fourrage est d'une utilité infinie, qu'il est celui de tous qui a le plus d'affinité avec le froment, & qu'on n'en sauroit trop recommander la propagation, non celle du *faux seigle*, comme on a fait à tort jusqu'ici, mais celle du *faux froment* qui est plus avantageuse.

REALGAL, ou REALGAR, *Arsenicum rubrum*. Est une substance arsenicale, naturellement combinée avec le soufre dans les entrailles de la terre. Cet arsenic est rouge, très luisant, mais peu ou point transparent, fort inflammable, & exhalant alors une odeur d'ail & de soufre.

On en trouve en morceaux plus ou moins gros, compactes & pesans, dans la Transylvanie, la Turquie, la Suède, & en Allemagne. Plus cet arsenic est rouge & transparent, plus il y a de soufre. On l'appelle *Rubine d'arsenic*, à cause de sa couleur semblable à celle du rubis; mais souvent ce n'est que ce que nous nommons *Soufre rouge de Quito*.

L'arsenic vierge rouge est plus communément opaque; il n'est pas moins vitreux dans ses fractures: s'il contient moins de soufre, il a un œil jaunâtre: il est plus actif que celui qui est transparent, mais il l'est moins que l'*arsenic blanc*. Voyez *ce mot*. En général l'*arsenic* rouge natif a beaucoup de ressemblance avec la *mine d'argent rouge*.

Cet arsenic sert en teinture: les Orfévres l'emploient aussi dans quelques unes de leurs opérations: les Maréchaux en font usage comme d'un escarrotique utile sur les plaies des Chevaux: les Indiens en font des Pagodes, des Idoles, & des vases médicamenteux: ce sont même

Digitized by Google

des eſpeces de curioſités que les Grands de l'Aſie offrent en préſent aux Etrangers. Ils eſtiment une taſſe faite de *Réalgar* comme la médecine univerſelle.

Ces taſſes, qui contiennent environ trois onces, ont une couleur rouge, jaunâtre, ſale & livide : elles ſont toujours farineuſes, ou couvertes d'une pouſſiere jaunâtre, qui ne manque pas de ſe former immédiatement après qu'on les a lavées. Ce phénomene eſt l'effet de l'efflorescence *Salino-métallique* ou *arſenicale* ; car l'arſenic participe de ces deux propriétés. *Voyez* le II. volume de notre *Minéralogie*.

On lit dans les Mémoires de l'*Académie des Sciences de Paris*, *ann.* 1703, que l'action du *Réalgar* de la Chine eſt plus violente en quelque ſorte que celle de notre *Orpiment* d'Europe (qui eſt auſſi un combiné d'arſenic & de ſoufre) ; que cependant les Siamois, & la plus grande partie des Nations barbares, qui ne connoiſſent point de meilleur remede que l'émétique, deſtinent ces taſſes aux mêmes uſages que nous faiſons des gobelets de regule d'antimoine, dans leſquels nous faiſons tremper du vin pendant quelques heures, pour s'empreindre d'une partie de leur éméticité : il eſt étonnant qu'il faille aux Siamois une taſſe de Réalgar pour l'effet auquel une taſſe de regule d'antimoine nous ſuffit. Mais, comme le dit l'Hiſtorien de l'Académie, il faut que la doſe des remedes ſoit infiniment plus forte dans la Zône torride que dans nos climats, parceque la grande tranſpiration enleve tout le volatil des humeurs, & rend ce qui en reſte dans le corps beaucoup plus viſqueux, plus tenace, & plus difficile à détacher : auſſi les Indiens ſont-ils obligés de prendre vingt fois plus que nous d'*Ippecacuanha* pour être purgés ; doſe qui nous ſeroit mortelle, & qui n'eſt qu'un remede pour les Siamois.

Comme le *Réalgar* naturel eſt aſſez rare, & que l'on en conſomme une certaine quantité ſous le nom d'arſenic rouge, l'on a été obligé d'avoir recours à l'Art. Wallerius dit qu'on en prépare à Ehrenfriedſdorf, en faiſant ſublimer de la farine d'arſenic mêlée avec des pyrites (probablement ſulfureuſes).

REBLE ou GRATERON. *Voyez* ce mot.

RECINE. *Voyez* BENOITE.

Digitized by Google

RÉDOUL ou ROUDOU. Les Provençaux ont donné ce nom au *Rhus myrtifolia Monſpeliaca*, qui eſt le Sumach dont on ſe ſert en teinture, & le *Coriaria* des Botaniſtes, c'eſt-à-dire, l'*Herbe aux Tanneurs* : il porte auſſi le nom de *Rédoul* dans les Reglemens de teinture. M. Linnæus range cette plante parmi les plantes qui ont des fleurs mâles ſur des pieds différens de ceux qui portent les femelles : elle a dix étamines à ſa fleur mâle, & la femelle eſt baccifere ; toutes deux ſont ſans petales : les feuilles ſont entieres, liſſes, & trois ou quatre fois plus grandes que celles du Myrthe, oppoſées deux à deux le long des tiges.

On fait ſécher cette eſpece de *Sumach*, puis on le fait moudre ſous une meule poſée de champ, qui tourne autour d'un pivot vertical ; & cette poudre eſt un tan beaucoup plus fort que celui de l'écorce du Chêne verd : car quand les Tanneurs veulent hâter la préparation des cuirs, ils ne font que mêler le tiers ou le quart de cette poudre au tan ordinaire, au moyen de quoi le tan eſt plutôt nourri ; mais il en vaut beaucoup moins pour l'uſage.

Tous les Modernes, qui ont écrit ſur cette plante, ſe ſont contentés, dit M. Sauvage de la Croix, de dire qu'elle ſervoit aux Tanneurs à nourrir les cuirs, & aux Teinturiers à teindre en noir les Maroquins : mais les Anciens ont avancé de plus, ſur la foi de Pline, que le *Frutex coriarius*, ou *Rhus ſylveſtris* à feuilles de myrte, ſert non-ſeulement aux Tanneurs, mais même qu'il eſt utile dans les maladies pour reſiſter au venin, pour guérir les maladies appellées *Cæliaques*, pour les ulceres du fondement & des oreilles ; qu'il chaſſe les Teignes ; & même quelques-uns l'ont pris pour le *Rhus obſoniorum*, qui eſt le Sumach ordinaire, avec lequel la reſſemblance des noms & le défaut des caracteres l'avoient fait confondre.

Après tous ces éloges, on ne ſoupçonneroit pas, dit M. Sauvage, que le Rédoul fût un poiſon ; bien des gens ſont au contraire perſuadés que ſes baies peuvent ſervir dans les ragoûts : cependant c'en eſt un, & des plus ſinguliers, ayant la propriété de cauſer l'épilepſie aiguë aux hommes qui mangent de ſes fruits, & le vertige aux animaux qui broutent ſes jeunes rejettons. L'on

Digitized by Google

voit quelquefois en Languedoc des Chevreaux & des Agneaux qui au retour du pâturage chancelent, tournoient, & enfin tombent à la renverſe avec des tremouſſemens & des convulſions de tout le corps ; ces animaux ſe relevent enſuite, mais ils portent la tête baſſe, donnent étourdiment de la tête contre ce qui ſe préſente à leur paſſage, & enfin ils reſtent des heures entieres dans cet état d'épilepſie ou de vertige : des Bergers conſultés ſur cela, ont répondu que le *Rédoul* enivre ces animaux, & que ce n'étoit que les jeunes qui s'y laiſſoient attraper, les plus vieux ſe donnant bien de garde d'y toucher : ils ajouterent que cette ivreſſe ne tiroit guéres à conſéquence. Au reſte, les Bergers ont coutume d'arroſer d'eau bien fraiche les animaux qui tombent en épilepſie par l'uſage du *Rédoul*, & ce remede appaiſe beaucoup les criſes. M. Sauvage a fait faire des expériences ſous ſes yeux, & a remarqué que ces animaux ne mangent que les feuilles tendres & nouvelles : les fruits & les feuilles anciennes ſont un poiſon plus violent, au lieu que les nouvelles ne font qu'enivrer. Deux expériences funeſtes, & qui couterent la vie à deux perſonnes, ont convaincu l'Académie de Montpellier, que le *Rédoul* eſt auſſi un poiſon pour les hommes. Dès que l'on a mangé des baies, l'on eſt attaqué de convulſions, de délire ; on devient livide, enfin, l'on en meurt. M. Sauvage ayant fait ouvrir des perſonnes mortes par ce poiſon, n'a pu rien comprendre à la maniere d'agir du *Rédoul* : il dit que le goût, la vue, l'odeur de ſon fruit, qui reſſemble aux mûres de Ronce, ne le rendent ſuſpect qu'autant qu'il faut pour ne pas manger d'un fruit dont on ne connoît pas les propriétés. Ces baies, qui paroiſſent d'abord agréables, ne ſe démentent pas pour être mâchées plus long-tems : l'extrait de ſa pulpe eſt mucilagineux, doux, aigrelet, & ſe fond à l'air après avoir été deſſéché.

REGAIN. On donne ce nom à la ſeconde herbe qu'on retire d'un pré après la premiere fauchaiſon.

REGIME. Ce nom ſe donne aux rameaux du Palmier, du Bananier, du Figuier, &c qui ſont chargés de fruits : ainſi l'on dit un *regime de Dattes*, un *regime*

de Figues, un *regime de Bihai*, plante qui a du rapport avec le Bananier, ou grand Baliſier, & qui croît aux Antilles.

REGLISSE, *Glycyrrhiza* : ſous ce nom on diſtingue deux eſpeces de plantes très différentes.

1°. La REGLISSE ÉTRANGERE, *Glycyrrhiza capite echinato* : on la nomme auſſi *Regliſſe des Anciens*, ou *fauſſe Regliſſe* ; ſes racines ſont longues & groſſes comme le bras, pivotantes & non rameuſes, de couleur jaunâtre, & d'un goût moins doux & moins agréable que la ſuivante. Elle pouſſe des tiges à la hauteur d'un homme, rameuſes, garnies de feuilles oblongues, pointues, faites comme celles du Lentiſque, vertes, un peu glutineuſes & diſpoſées comme dans la Regliſſe ordinaire : ſes fleurs ſont petites, bleues ; il leur ſuccede des fruits épineux, compoſés de pluſieurs gouſſes, oblongs, hériſſés de pointes amoncelées l'une contre l'autre, & jointes enſemble par le bas : elle croît principalement en Italie. M. de Tournefort l'a auſſi trouvée en Orient ; mais on lui préfere celle de l'eſpece ſuivante qui a plus de force, meilleur goût, & plus de vertu.

2°. La REGLISSE VULGAIRE, *Glycyrrhiza germanica* : cette plante vient d'elle-même en Italie, en Languedoc, en Allemagne, & notamment en Eſpagne, vers Sarragoſſe, d'où on nous apporte la racine qui eſt intérieurement jaune, rouſſâtre en dehors, de la groſſeur du petit doigt ou du pouce, douce, ſucculente, rameuſe, traçante de tous côtés, & d'une ſaveur douce : ces racines pouſſent pluſieurs tiges branchues & hautes de trois ou quatre pieds ; ſes feuilles ſont oblongues, viſqueuſes, vertes, luiſantes, rangées par paires ſur une côte dont l'extrémité eſt terminée par une ſeule feuille. Les fleurs ſont petites, légumineuſes, purpurines, diſpoſées en maniere d'épi, à l'extrémité des tiges. A ces fleurs ſuccedent des gouſſes liſſes, relevées, rouſsâtres, s'ouvrant à deux panneaux, & n'ayant qu'une cavité dans laquelle ſont contenues de petites graines dures, applaties, & preſque de la figure d'un rein.

La racine de Regliſſe adoucit les humeurs ſalées & âcres, ſur-tout celle qui eſt ſeche ; elle remédie au vice

Digitized by Google

de la poitrine & à la toux. On la preſcrit dans preſque toutes les ptiſanes pour leur donner auſſi un goût plus agréable.

On prépare différemment un ſuc tiré des racines de cette plante, c'eſt pourquoi il y a pluſieurs eſpeces de ſuc de Regliſſe : l'un étranger, qui vient d'Eſpagne ; il eſt en rotules noires, ſolides, enveloppées dans des feuilles de laurier : il eſt fait avec la décoction de la racine qu'on a deſſéchée juſqu'à conſiſtance d'extrait ; communément on fait diſſoudre dans ſa décoction les gommes de Prunier, d'Abricotier, de Cerifier, &c. afin de lui donner une conſiſtance & une ſaveur plus mucilagineuſe. Bien des Braſſeurs mettent de ce ſuc de Regliſſe dans leur bierre.

Dans les boutiques on fait fondre cet extrait de Regliſſe noir ; & on y ajoute de l'eſſence d'anis, &c. pour l'aromatiſer, & l'on en fait des paſtilles. L'on fait auſſi des tablettes de Regliſſe avec une légere décoction de cette racine qu'on édulcore avec beaucoup de ſucre ; puis on fait cuire le tout enſemble juſqu'au dégré de cuiſſon, appellé *plume*. D'autres fois on mêle un peu de poudre de Regliſſe avec du ſucre en poudre ; & l'on en fait une pâte avec du mucilage de gomme adragante. On en fait des paſtilles plates ou quarrées qu'on fait deſſécher à l'étuve. C'eſt ainſi que ſe font les ſucs de Regliſſe de Blois, de Rouen, de Paris, &c. que l'on vante comme un pectoral propre à adoucir l'acreté du rhume, à exciter le crachat, à humecter la poitrine & les poumons.

REGNES, ANIMAL, MINÉRAL & VÉGÉTAL, *voyez* ANIMAL, MINERAL, PLANTES & HISTOIRE NATURELLE,

REINE. Divers Curieux donnent ce nom au *Papillon Paon* qu'on trouve ſur les feuilles de l'ortie.

REINE DES PRÉS ou PETITE BARBE DE CHEVRE ou VIGNETE, *Ulmaria*, plante qui croît abondamment proche de tous les lieux aquatiques : ſa racine eſt aſſez groſſe, longue comme le doigt, odorante, noirâtre en dehors, rougebrune en dedans, fibreuſe ; elle pouſſe une tige à la hauteur de trois pieds, droite, anguleuſe, liſſe, rougeâtre, ferme, creuſe & rameuſe : ſes feuilles ſont alternes & compoſées de pluſieurs autres feuilles oblongues, den-

Digitized by Google

telées à leurs bords, vertes en deſſus comme celles de l'Orme, & blanchâtres en deſſous. Ses fleurs, qui paroiſſent en Juin & Juillet, ſont petites, ramaſſées en grappe aux ſommets de la tige & des rameaux, compoſées chacune de pluſieurs feuilles blanches, diſpoſées en roſe, & d'une odeur agréable approchante de celle de la fleur de vigne. A cette fleur ſuccede un fruit compoſé de quelques gaînes torſes & ramaſſées en forme de tête : chaque gaîne contient une ſemence aſſez menue. Ce fruit mûrit en automne.

Les feuilles de la Reine des prés ont un goût d'herbe ſalé & gluant : toute la plante eſt ſudorifique, cordiale & vulnéraire ; la décoction de ſa racine eſt très propre dans les fievres malignes, & pour déterger les ulceres : les feuilles tendres, & les fleurs de cette plante miſes dans le vin, dans la bierre ou dans l'Hydromel, leur donnent une ſaveur & une odeur agréables, qui les fait reſſembler au vin de Crete, connue ſous le nom de Malvoiſie.

REINE DES SERPENS, *Regina ſerpentum. Seba, Theſ. II, p. 105, Tab. 99, n. 2*, donne ce nom à un beau Serpent du Breſil, du pays de Guaira.

REM ou RÉEM, mot hébreu qu'on lit dans différens paſſages de l'Ecriture-Sainte, & qui eſt traduit dans la Verſion grecque & dans la Vulgate, tantôt par le nom de *Rhinoceros*, & tantôt par celui de *Monoceros* ou *Unicorne*. M. Ladvocat, dans ſa Lettre ſur le Rhinoceros, imprimée en 1749, dit que les Interpretes ne conviennent pas que le mot *réem* ou *rem* ſignifie le *Rhinoceros* ; ils abandonnent ſur ce point les Verſions grecques & latines, parceque les Septantes & l'Auteur de la Vulgate ne ſont point conſtans dans leur Traduction. Il n'eſt donc pas certain que le *Réem* de la Bible ſoit le même animal que le Rhinoceros ; & il y a même pluſieurs raiſons qui portent à croire qu'il n'eſt jamais parlé du Rhinoceros dans le Texte de l'Ecriture.

Le Réem devoit être très commun dans la Paleſtine, dans l'Idumée & dans l'Arabie, puiſque l'Ecriture en parle ſi ſouvent : or, il n'y a point de Rhinoceros dans ces trois pays : de plus, le Réem avoit deux cornes ; car Moïſe, en parlant de Joſeph, dit que *ſa beauté eſt ſemblable*

Digitized by Google

blable à celle du Taureau, & que sa force ressemble à celle des cornes du RÉEM. (*Deuteron.* 33, ℣. 17.) David prie aussi le Seigneur *de le délivrer de la gueule du Lion & des cornes du* RÉEM. (*Psal.* 22, ℣. 21.)

Mais quoique le Rhinoceros mâle ait quelquefois deux cornes, on ne peut pas dire que ce soit le Réem : d'ailleurs, le Réem, dans l'Ecriture, est un animal farouche, indomptable, & qui ne peut être apprivoisé à la charrue, &c. or, le Rhinocéros, chez les Abyssins, sert pour le travail, de même que l'Eléphant. Enfin, comme le Réem est un animal dont le propre est de bondir, de sauter, & que les Ecrivains Arabes parlent sans cesse sous le nom Réem, des Bœufs sauvages qui se trouvent dans les déserts de Syrie & d'Arabie, ainsi que dans la Palestine & l'Idumée, nous serions portés à croire que le Réem est une de ces especes de Bœufs sauvages, indomptables, & qui ne peuvent être attachés à la charrue comme le Bœuf domestique ; & c'est ce que Dieu dit à Job.

REMORE ou REMORA. La plupart des Auteurs, qui ont écrit sur le Remore, ont mal décrit & peu fixé la nature de ce poisson : d'ailleurs ils ont donné dans le merveilleux, en disant qu'il n'étoit ainsi nommé, que parcequ'il avoit la propriété d'arrêter seul un vaisseau en pleine mer, quand même il auroit le meilleur vent en poupe. Nous fixerons ici quels sont les animaux à qui les Marins donnent constamment le nom de *Remore*.

Le REMORA, appellé des François aux Indes & à Cayenne, *Sucet* ou *Arrête-nef*, est un poisson de mer à nageoires molles, connu dans le Brésil sous le nom de *Piraquiba* ou d'*Iperuquiba* ; c'est l'*Echineis* des Anciens : sa peau n'est point écailleuse ; & sa couleur est cendrée ; sa longueur est d'un pied ou d'un pied & demi, & son épaisseur d'environ quatre doigts : il est menu vers la queue ; il a la tête applatie, la bouche très ouverte, la mâchoire supérieure plus longue que l'inférieure ; il a les yeux petits, l'iris en est jaune ; ses dents sont fort fines. On remarque depuis le milieu du corps, tant en haut, qu'en bas, une nageoire étroite qui s'étend jusqu'à la peau, & deux autres derriere les ouies.

Le dessous de la tête du Remora est fort gluant & raboteux comme une lime ; c'est par là qu'il se colle aux

vaiſſeaux & aux gros poiſſons, quand il ſe voit pourſuivi. Si l'on paſſe le doigt deſſus, en coulant depuis la mâchoire juſqu'à la queue, l'aſperité eſt peu conſidérable; mais ſi on la paſſe en ſens contraire, l'on eſt auſſitôt arrêté. Qu'on ſe figure une rangée tranſverſale de dix-neuf lames tranchantes & dentelées, comme tuilées, affermies dans le milieu par un filet longitudinal; le tout préſentant une ſurface fort horiſontale, de forme ovalaire, & qui part immédiatement du bourrelet de la mâchoire inférieure; telle eſt la partie qui ſert au Remora pour s'attacher comme les Lamproies, au bois ou à la pierre, de ſorte que le reſte du corps ſe trouve ſuſpendu: quand ils ſont fixés contre un vaiſſeau, ſouvent toutes les forces d'un homme ne peuvent leur faire quitter cette ſituation.

Barbot (*Hiſtoire générale des Voyages, Liv. III, p.* 242,) eſt porté à croire qu'ils ſe multiplient par le même accouplement que les Requins. Il ajoute que dans le Golfe de Guinée ils s'attachent à ſuivre les vaiſſeaux pour recueillir les excrémens humains, & que les *bâtimens* en ont toujours un grand nombre à leur ſuite; c'eſt pourquoi les Hollandois les nomment *Poiſſons d'ordures.*

Quand il ſe trouve un grand nombre de ces Sucets attachés au gouvernail, à la quille du vaiſſeau, &c. il eſt aſſez naturel qu'ils en retardent de beaucoup la courſe: mais on a prétendu fauſſement qu'ils étoient capables de l'arrêter tout court. Ainſi, dit-on, le vaiſſeau amiral que montoit Antoine, dans la bataille d'Actium, fut tout d'un coup retardé, quoique le vent ne ceſſât d'enfler les voiles: celui du Prince Caïus Caligula qui revenoit d'Aſture à Antium, fut également retardé; & comme de toute la flotte, ſon vaiſſeau à cinq rangs de rames étoit le ſeul qui n'avançoit point, des gens ſauterent du vaiſſeau pour chercher ce qui pouvoit cauſer ce retardement. Ils trouverent une eſpece de poiſſon collé contre le gouvernail, & le porterent à Caïus, qui fut fort indigné que ſi peu de choſe eût pu l'arrêter & l'emporter ſur les forces de quatre cens Rameurs: ceux qui le virent alors, & qui l'ont vu depuis, ont dit qu'il étoit ſemblable à un grand Limaçon. Il y en avoit beaucoup ſous la quille du vaiſſeau. Mutianus rapporte qu'il s'en

Digitized by Google

étoit collé une ſi grande quantité, ſous le vaiſſeau que Periandre, tyran de Corinthe, envoyoit, avec ordre de mutiler inhumainement trois cens enfans nobles de Corcyre, qu'il ne pût preſque avancer, malgré le vent favorable; & que l'on honoroit à Gnide, dans le Temple de Venus, les coquillages qui avoient opéré cette merveille.

Nos Marins obſervent tous les jours qu'ils ſont également retardés, ou par le grand nombre de Remores, ou par une multitude de Conques anatiferes qui tapiſſent la ſurface inférieure d'un vaiſſeau.

On conçoit aiſément que quand la quille d'un navire eſt plus ou moins garnie on de Sucets ou de coquillages, cette ſurface étant devenue raboteuſe & ſillonnée, elle gliſſe plus difficilement ſur l'eau. C'eſt ce qu'aſſurent tous les Auteurs. *Tardius ire creduntur naves, morari.* Il eſt donc eſſentiel de détacher tous les corps étrangers qui ſe collent aux vaiſſeaux avant que de ſe mettre en route, autrement leur marche pourroit être retardée.

RENARD ou GOUPIL, *Vulpes.* Le Renard reſſemble beaucoup au chien, ſur-tout par les parties intérieures; cependant il en differe par la tête qu'il a plus groſſe à proportion de ſon corps: il a auſſi les oreilles plus courtes; la queue beaucoup plus grande; le poil plus long & plus touffu; les yeux plus inclinés: il en differe encore par une mauvaiſe odeur très forte qui lui eſt particuliere, & enfin par un caractere plus eſſentiel, par ſon naturel; car il ne s'apprivoiſe pas aiſément, & jamais tout-à-fait. Il languit lorſqu'il n'a pas la liberté, & meurt d'ennui, quand on veut le garder trop long-tems en domeſticité: il ne s'accorde point avec la chienne; s'ils ne ſont pas antipathiques, ils ſont au moins indifférens. Il produit ordinairement en moindre nombre; les portées ſont de quatre ou cinq, rarement & jamais moins de trois. Lorſque la femelle eſt pleine, elle ſe roule, & ſort rarement de ſon terrier, dans lequel elle prépare un lit à ſes petits. Elle devient en chaleur en hiver, & on trouve déja de petits Renards au mois d'Avril. Lorſqu'elle s'apperçoit que ſa retraite eſt découverte, & qu'en ſon abſence ſes petits ont été inquiétés, elle les tranſporte tous, les uns après les autres, & va chercher un autre domicile. Ils naiſſent les

yeux fermés ; ils ſont, comme les chiens, dix-huit mois ou deux ans à croître, & vivent de même treize ou quatorze ans.

Le Renard, dit M. de Buffon, eſt fameux par ſes ruſes, & mérite ſa réputation : ce que le Loup ne fait que par la force, il le fait par adreſſe, & réuſſit plus ſouvent ; ſans chercher à combattre les Chiens ni les Bergers, ſans attaquer les troupeaux, ſans traîner les cadavres, il eſt plus ſûr de vivre. Il emploie plus d'eſprit que de mouvement ; ſes reſſources ſemblent être en lui-même ; ce ſont, comme l'on ſait, celles qui manquent le moins. Fin autant que circonſpect, ingénieux, & prudent même juſqu'à la patience, il varie ſa conduite ; il a des moyens de réſerve, qu'il ſait n'employer qu'à-propos : il veille de près à ſa conſervation ; quoiqu'auſſi infatigable, & même plus léger que le Loup, il ne ſe fie pas entiérement à la viteſſe de ſa courſe, il ſait ſe mettre en ſureté, en ſe pratiquant un aſyle où il ſe retire dans les dangers preſſans, où il s'établit, où il éleve ſes petits ; il n'eſt point animal vagabond, mais domicilié.

Le Renard a les ſens auſſi bons que le Loup, le ſentiment plus fin, & l'organe de la voix plus ſouple & plus parfait. Le Loup ne ſe fait entendre que par des hurlemens affreux ; le Renard glapit, aboie, & pouſſe un ſon triſte, ſemblable au cri du Paon : il a des tons différens, ſuivant les ſentimens dont il eſt affecté ; il a la voix de la chaſſe, l'accent du deſir, le ſon du murmure, le ton plaintif de la triſteſſe, le cri de la douleur, qu'il ne fait jamais entendre qu'au moment où il reçoit un coup de feu qui lui caſſe quelque membre, car il ne crie pas pour toute autre bleſſure ; & il ſe laiſſe tuer à coup de bâton comme le Loup, ſans ſe plaindre, mais toujours en ſe défendant avec courage : il mord dangereuſement, opiniâtrément, & l'on eſt obligé de ſe ſervir d'un ferrement ou d'un bâton pour le faire démordre. Son glapiſſement eſt une eſpece d'aboiement, qui ſe fait par des ſons ſemblables & très précipités. En hiver, ſur tout pendant la neige & la gelée, il ne ceſſe de donner de la voix ; & il eſt, au contraire, preſque muet en été.

Voici comme M. de Buffon trace les traits qui carac-

tériſent l'eſprit & la fineſſe du Renard, qui a toujours été regardé comme le ſymbole de la ruſe & de la ſubtilité. Cet animal ſe loge aux bords des bois, à la portée des hameaux; il écoute le chant des Coqs, & le cri des Volailles, il les ſavoure de loin; il prend habilement ſon tems, cache ſon deſſein & ſa marche, ſe gliſſe, ſe traîne, arrive, & fait rarement des tentatives inutiles. S'il peut franchir les clotures, ou paſſer par deſſous, il ne perd pas un inſtant, il ravage la baſſe cour, il y met tout à mort, & ſe retire enſuite leſtement, en emportant ſa proie, qu'il cache ſous la mouſſe, ou qu'il porte à ſon terrier: il revient quelques momens après en chercher une autre, qu'il emporte & cache de même, mais dans un autre endroit; enſuite une troiſieme, une quatrieme fois, juſqu'à ce que le jour ou le mouvement dans la maiſon l'avertiſſe qu'il faut ſe retirer & ne plus revenir. Il fait la même manœuvre dans les pipées & les boquetaux où l'on prend les Grives & les Bécaſſes au lacet: il devance le pipeur, va de grand matin, & ſouvent plus d'une fois par jour, viſiter les lacets, les gluaux, emporte ſucceſſivement les oiſeaux qui ſont empêtrés, les dépoſe tous en différens endroits, ſur tout au bord des chemins, dans les ornieres, ſous la mouſſe, les y laiſſe quelquefois deux ou trois jours, & ſait parfaitement les retrouver au beſoin. Il chaſſe les jeunes Levrauts en plaine, ſaiſit quelquefois les Lievres au gîte, ne les manque jamais lorſqu'ils ſont bleſſés, déterre les Lapereaux dans les garennes, découvre les nids de Perdrix, de Cailles, prend la mere ſur les œufs & détruit une quantité prodigieuſe de gibier. Si le Loup nuit plus au Payſan, le Renard nuit plus au Gentilhomme.

On dit que quelquefois deux Renards ſe joignent enſemble pour chaſſer le Lievre ou le Lapin. Quand un Renard pourſuit ſon gibier, il jappe comme un Chien baſſet après la bête; & pendant ce tems là, un autre Renard ſe tient au paſſage, ou ſur le bord du terrier, en attendant que le gibier vienne à paſſer, & qu'il puiſſe le ſurprendre. On dit qu'il ſe débaraſſe de ſes Puces, en ſe mettant dans l'eau peu-à-peu, le derriere le premier, & les Puces avançant toujours juſqu'au bout du muſeau, alors il ſe plonge dans l'eau & s'en débaraſſe.

Chaſſe du Renard.

La chaſſe du Renard demande moins d'appareil que celle du Loup, elle eſt plus facile & plus amuſante. Tous les Chiens ont de la répugnance pour le Loup; tous les Chiens au contraire chaſſent aiſément le Renard, & même avec plaiſir; car quoiqu'il ait l'odeur très forte, ils le préferent ſouvent au Cerf, au Chevreuil & au Lievre. On peut le chaſſer avec des Baſſets, des Chiens courans, des Briquets. Dès qu'il ſe ſent pourſuivi, il court à ſon terrier, les Baſſets à jambes torſes ſont ceux qui s'y gliſſent le plus aiſément: cette maniere eſt bonne pour prendre une portée entiere de Renards, la mere avec les petits; pendant qu'elle ſe défend & combat les Baſſets, on tâche de découvrir le terrier par deſſus, & on la tue, ou on la ſaiſit vivante avec des pinces. La façon la plus agréable & la plus ſûre de chaſſer le Renard, eſt de commencer par boucher les terriers; on place les tireurs à portée, on quête alors avec les briquets; dès qu'ils ſont tombés ſur la voie, le Renard gagne ſon gîte, mais en arrivant il eſſuie une premiere décharge; s'il échappe à la balle, il fuit de toute ſa viteſſe, fait un grand tour & revient encore à ſon terrier, où on le tire une ſeconde fois, & où trouvant l'entrée fermée, il prend le parti de ſe ſauver au loin, en perçant droit en avant pour ne plus revenir. C'eſt alors qu'on ſe ſert des Chiens courans, lorſqu'on veut le pourſuivre: il ne laiſſera pas de les fatiguer beaucoup, parcequ'il paſſe à deſſein dans les endroits les plus fourrés, où les chiens ont grand peine à le ſuivre; & quand il prend la plaine, il va très loin ſans s'arrêter.

Il eſt encore plus commode pour détruire les Renards, de tendre des piéges, où l'on met pour appas, un pigeon, une volaille vivante: il leur arrive quelquefois de ſe couper la patte à belles dents, ne pouvant trouver d'autre expédient pour ſe ſauver. Je fis un jour, dit M. de Buffon, ſuſpendre, à neuf pieds de hauteur, ſur un arbre, les débris d'une halte de chaſſe, de la viande, du pain, des os; dès la premiere nuit, les Renards s'étoient ſi fort exercés à ſauter, que le ter-

Digitized by Google

rein autour de l'arbre étoit battu comme un aire de grange. Le Renard eſt auſſi vorace que carnaſſier : il mange de tout avec une égale avidité, des œufs, du lait, du fromage, des fruits, & ſur-tout des raiſins. Lorſque les Levrauts & les Perdrix lui manquent, il ſe rabat ſur les Rats, les Mulots, les Serpens, les Lézards, les Crapauds, & il en détruit un grand nombre; c'eſt là le ſeul bien qu'il procure. Il eſt très avide de miel, il attaque les Abeilles ſauvages, les Guêpes, les Frêlons, qui d'abord tâchent de le mettre en fuite, en le perçant de mille coups d'aiguillons; il ſe retire en effet, mais c'eſt pour les écraſer en ſe roulant, & il revient ſi ſouvent à la charge, qu'il les oblige à abandonner le guêpier; alors il le déterre & en mange le miel & la cire. Il prend auſſi les Hériſſons, les roule avec ſes pieds, & les force à s'étendre. Enfin, il mange du poiſſon, des Ecreviſſes, des Hannetons, des Sauterelles. &c.

Dans l'été, le poil des Renards tombe & ſe renouvelle. On fait peu de cas de la peau des jeunes Renards, ou des Renards pris dans l'été. La chair du Renard eſt moins mauvaiſe que celle du Loup, les chiens & même les hommes en mangent en automne, ſur-tout lorſqu'il s'eſt nourri & engraiſſé de raiſins. Sa peau d'hiver fait de bonnes fourrures. Il a le ſommeil profond, on l'approche aiſément ſans l'éveiller: lorſqu'il dort, il ſe met en rond comme les chiens; mais lorſqu'il ne fait que ſe repoſer, il étend les jambes de derriere, & demeure étendu ſur le ventre; c'eſt dans cette poſture qu'il épie les oiſeaux le long des levées. Les Geais, les Merles ſur-tout, le conduiſent du haut des arbres, répétant ſouvent le petit cri d'avis, & le ſuivent quelquefois à plus de deux ou trois cens pas.

M. de Buffon fit élever des Renards pris jeunes, en fit garder trois pendant deux ans, une femelle & deux mâles : on tenta inutilement de les faire accoupler avec des Chiennes; quoiqu'ils n'euſſent jamais vu de femelles de leur eſpece, & qu'ils paruſſent preſſés du beſoin de jouir, ils ne purent s'y déterminer, ils refuſerent conſtamment les Chiennes; mais dès qu'on leur pré-

Digitized by Google

ſenta leur femelle légitime ; ils la couvrirent quoiqu'enchaînés, & elle produiſit quatre petits.

M. Daubenton penſe que l'odeur qui exhale du corps des Renards ſauvages, eſt peut-être la cauſe de l'averſion que les Chiens ont pour ces animaux. Cette odeur changeroit, par les alimens & par le repos, dans les Renards domeſtiques ; après une longue ſuite de générations ; alors les Chiens, dit-il, pourroient s'accoupler avec les Renards, & produire par ce mélange, des *Métis*, ſemblables aux *Chiens de Laconie*, dont Ariſtote fait mention, qui étoient produits par le Chien & le Renard.

Les mêmes Renards, dont nous avons parlé plus haut, qui ſe jetoient ſur les Poules lorſqu'ils étoient en liberté, n'y touchoient plus dès qu'ils avoient leur chaîne. On attachoit ſouvent auprès d'eux une Poule vivante, on les laiſſoit paſſer la nuit enſemble, on les faiſoit même jeûner auparavant ; malgré le beſoin & la commodité, ils n'oublioient pas qu'ils étoient enchaînés, & n'attaquoient point la Poule.

L'eſpece du Renard eſt une des plus ſujettes aux influences du climat, l'on y trouve preſque autant de variétés que dans les eſpeces d'animaux domeſtiques. La plupart de nos Renards ſont roux ; il s'en trouve auſſi dont le poil eſt gris argenté ; mais je ne puis décider, dit M. de Buffon, ſi cette différence de couleur eſt une vraie variété, ou ſi elle n'eſt produite que par l'âge de l'animal, qui, peut-être, blanchit en vieilliſſant. Au reſte, tous deux ont le bout de la queue blanc. Dans les pays du Nord, il y en a de toutes couleurs, des noirs, des bleus, des gris, des blancs, des blancs à tête noire, &c. l'eſpece commune eſt plus généralement répandue qu'aucune des autres ; on la trouve par-tout, en Europe, en Aſie ; on la retrouve de même en Amérique, mais elle eſt fort rare en Afrique & dans les pays voiſins de l'Equateur.

Les Renards ſont originaires des pays froids, puiſqu'on y trouve toutes les variétés de l'eſpece, & qu'on ne les trouve que là ; d'ailleurs ils ſupportent aiſément le froid le plus extrême.

Digitized by Google

La fourrure des Renards blancs n'eſt pas fort eſtimée, parceque le poil tombe aiſément; ces Renards abondent dans toute la Lapponie: les gris argentés ſont meilleurs; les bleus, & les croiſés, c'eſt-à-dire les fourrures qui ſont marquées de lignes noires en croix, ſont recherchées à cauſe de leur rareté; mais les noirs ſont les plus précieux de tous, leur poil eſt ſi fin & ſi long, qu'il pend de tel côté que l'on veut, en ſorte que prenant la peau par la queue, le poil tombe du côté des oreilles: c'eſt, après la Zibeline, la fourrure la plus belle & la plus chere. On en trouve auſſi à Spitzberg, en Groenland, en Lapponie, en Canada.

L'huile de Renard, qu'on prépare en faiſant bouillir l'animal entier dans de l'huile d'Olive, eſt adouciſſante, nervine, réſolutive: on l'emploie avec ſuccès dans les rhumatiſmes, dans la rétraction des membres, la dureté des tendons. Sa graiſſe a les mêmes vertus, & eſt uſitée dans les tremblemens, ainſi que dans les maux d'oreilles.

RENARD MARIN, *Vulpecula marina*, eſt un poiſſon cartilagineux, dont on a donné la deſcription dans les *Mem. de l'Acad. des Scienc. T. III*, pl. 11 en voici le précis.

Sa longueur étoit de huit pieds & demi; ſa plus grande largeur qui étoit au ventre, étoit de quatorze pouces, ſon corps alloit en s'élargiſſant, & ſe rétreciſſoit à l'ordinaire pour produire la queue, qui étoit preſque auſſi longue que tout le reſte du corps & faite en maniere de faulx un peu recourbée vers le ventre. A l'endroit où cette figure de faulx commençoit, il y avoit une ſeule nageoire au deſſous: ce poiſſon avoit deux crêtes élevées ſur le dos, une grande au milieu & une plus petite vers la queue; il y avoit trois nageoires de chaque côté, les deux près de la tête étoient longues de quinze pouces & larges de cinq, & repréſentoient les ailes d'un oiſeau plumé; celles qui étoient au milieu du ventre étoient moins grandes, elles étoient à côté du nombril, & avoient chacune une pointe pendante, ce qui eſt le propre des mâles entre cette ſorte de poiſſons: les dernieres & proche de la queue étoient fort petites; la peau étoit liſſe & ſans écailles, la crête & les na-

Digitized by Google

geoires dures & compoſées d'arrêtes ſerrées par la peau qui les couvroit, d'une couleur griſe ou brunâtre : la gueule avoit cinq pouces d'ouverture, & elle étoit armée de deux ſortes de dents qui méritent d'être connues ; le côté droit de la machoire ſupérieure, juſqu'à l'endroit où ſont les canines des autres animaux, avoit un rang de dents pointues, dures & fermes, étant toutes d'un ſeul os dur & en forme de ſcie, les autres dents qui bordoient le reſte de cette machoire & toute l'inférieure, faiſoient ſix rangs par-tout, & étoient mobiles, & attachées par des membranes charnues. Leur figure étoit triangulaire, un peu aiguë, d'une ſubſtance infiniment moins dure que celle des autres dents qui étoient en forme de ſcie ; la langue étoit toute adhérente à la machoire inférieure & compoſée de pluſieurs os, fortement joints les uns aux autres & recouverts d'une chair fibreuſe, puis d'une peau fort âpre & rude en dehors, mais fort liſſe & gliſſante au dedans ; les petites pointes dont elle étoit hériſſée, vues au microſcope, étoient tranſparentes.

Tous les Naturaliſtes qui ont parlé du *Renard marin*, en on fait une eſpece de *chien de mer* ; mais celui dont parlent les Académiciens, paroît différent. Selon Ray, il y en a qui peſent cent livres : on les trouve dans la Méditerrannée aux lieux bourbeux & fangeux ; ils mangent des poiſſons & des plantes, ils ſont fort charnus, on leur trouve plus d'un pouce d'épaiſſeur de graiſſe en quelques endroits : leur chair eſt d'aſſez bon goût. Le caractere ſpécifique du véritable RENARD MARIN, eſt d'avoir le foie partagé en deux lobes, cinq ouies de chaque côté, des pointes pendantes aux nageoires, la queue faite en faulx, & le goſier fort large.

RENETTE ou GRENOUILLE DE BOIS. *Voyez* GRENOUILLE.

RENNE ou RANTHIER, eſpece de Cerf de la Laponie. *Voyez* au mot RHENNE.

RENONCULE, *Ranunculus*, eſt une famille de plantes très nombreuſe : nous ne parlerons ici que des eſpeces ſauvages qui ſont d'uſage en Médecine, & qui naiſſent ſans culture dans les bois, dans les champs, dans les prés, les marais, ſur les montagnes, ſur les ro-

Digitized by Google

chers, & de celles que l'on cultive pour la pure curiosité dans les jardins.

1°. La RENOCULE BULBEUSE OU LE BACINET, *Ranunculus bulbosus* : cette plante qu'on appelle aussi *Pied de Corbin*, ou le *Pied de Coq à racines rondes*, se trouve presque par-tout dans les pâturages, dans les prés hauts, un peu secs & le long des sentiers aux lieux sablonneux & pierreux, où elle croît quelquefois si petite, qu'à peine a-t-elle trois pouces de hauteur. Sa racine est ronde, bulbeuse, plus ou moins grosse. Elle pousse une ou plusieurs tiges droites, quelquefois à la hauteur de plus d'un pied, velues, garnies par intervalles de feuilles découpées en plusieurs lanieres, minces & un peu longues : au sommet des tiges naissent des fleurs bien ouvertes, d'une belle couleur jaune, luisantes, ordinairement simples, à cinq pérales ou feuilles arrondies & nectariferes, disposées en rose ; à ces fleurs succedent des fruits arrondis, dans chacun desquels sont ramassées plusieurs semences en maniere de tête : cette plante fleurit en Mai. Tragus remarque qu'elle enfonce tous les ans plus profondément en terre sa vieille racine, au dessus de laquelle il s'en engendre une nouvelle. Elle ne donne que des fleurs simples à la campagne ; mais si on la transplante & qu'on la cultive dans les jardins, elle donnera une agréable variété à fleur double, quelquefois même la premiere fleur en pousse une seconde, & cette seconde une troisieme.

Il est très essentiel d'observer, qu'en général toutes les especes de renoncules contiennent beaucoup de sel âcre & corrosif, & qu'ainsi on doit les regarder comme pernicieuses prise intérieurement : on doit même s'en méfier dans l'usage extérieur. La racine du Bacinet est puissamment âcre & caustique ; quelques Auteurs la recommandent pour faire des cauteres & des vésicatoires. Cette pratique est cependant suspecte & dangereuse, parce qu'elle attire la gangrene ; il n'y a guere que les Charlatans qui s'en servent & qui l'appliquent sur les articulations des parties affligées de la goutte, ou sur les cors des pieds. Les Gueux, dit Gaspard Hoffman, se frottent la peau de cette plante pour se faire de petits ulceres ou écorchures qu'ils montrent avec de grandes

Digitized by Google

plaintes, afin d'exciter la charité des passans ; dès que ces mendians ont fait leur récolte, ils guérissent leurs plaies avec des feuilles de bouillon blanc. On ne peut donc trop recommander d'être en garde sur les effets de cette plante, lorsqu'on en met sur les poignets pour guérir de la fievre : car souvent l'on acquiert de plus une érésipele.

28. La RENONCULE DES BOIS, *Ranunculus nemorosus autsylvaticus*. On la nomme encore le *Bâcinet* blanc ou purpurin, ou la fausse *Anemone* printanniere des forêts. On la trouve dans les bois & les brossailles un peu humides ; sa racine est un peu grosse, longue, rampante, roussâtre en dehors, blanche en dedans, fibrée, d'un goût âcre qui enflamme le gozier : sa tige est haute d'un demi pied ; il naît vers son sommet trois feuilles fort découpées en trois parties, d'une couleur tantôt verdâtre, & tantôt purpurine. L'extrémité de la tige est garnie vers le commencement d'Avril, d'une seule fleur, blanche ou incarnate, composée de six feuilles oblongues, quelquefois elle est à fleur double ; il lui succede des semences nues, oblongues, velues, à pointe recourbée, ramassées en tête à la maniere des renoncules : cette espece de renoncule du printems, que quelques-uns appellent *Anemone des bois*, à cause de la ressemblance de sa fleur avec celle des Anemones simples de jardin, fait un bel effet dans sa premiere saison. M. Chomel, dans son *Histoire des Plantes Usuelles*, dit avoir vu de bons effets de cette espece de renoncule appliquée sur la tête des enfans teigneux ; mais on a plusieurs observations, que de pareilles malades ont tombé dans des syncopes, dans des convulsions ; en un mot elle peut affecter le genre nerveux.

3°. La RENONCULE DES PRÉS OU LE BACINET RAMPANT ET VELU, *Ranunculus pratensis* : elle croît presque par-tout dans les prés, aux lieux ombrageux, dans les vignes, & même dans les jardins négligés & humides, le long des sentiers herbus, aux bords des ruisseaux. Sa racine est petite, fibreuse & rampante ; elle pousse plusieurs petites tiges, rampantes à terre qui jettent de nouvelles racines de leurs nœuds par intervalles ; ses feuilles sont découpées en trois segmens, dentelées

sur les bords, velues des deux côtés, & tachetées de blanc en dessus; les sommets des tiges portent au mois de Mai des fleurs à cinq feuilles, jaunes & luisantes, comme si elles étoient vernissées : il leur succede des semences noirâtres. On trouve quelquefois cette plante à fleur double, & on la cultive aussi dans les jardins : elle est douce & a peu d'âcreté. Tragus assure que le petit peuple en Allemagne en mange les feuilles tendres dans le mois d'Avril avec les autres herbes potageres. Les bestiaux mangent impunément de cette renoncule, qui passe même pour leur donner abondamment du lait.

4°. La Renoncule des marais ou la Grenouillette d'eau, ou l'Herbe Sardonique, *Ranunculus palustris* : on la trouve fréquemment le long des petits ruisseaux d'eaux croupissantes ou qui coulent lentement, aux lieux humides & marécageux. Sa racine est fort grosse, creuse & fibreuse, d'un goût fort chaud & brulant; elle pousse plusieurs tiges, quelquefois d'une grosseur considérable, creuses, cannelées & rameuses; ses feuilles sont verdâtres luisantes & lustrées comme celles de l'ache de marais, quelquefois marquetées de petits points blancs; ses fleurs naissent en Mai & Juin aux sommets, & sont des plus petites entre les renoncules; elles sont composées de cinq feuilles dorées, & suivies par des semences lisses & même plus déliées que dans les autres espèces du même genre. Cette plante convient, dit on, pour discuter & résoudre les tumeurs scrophuleuses; mais étant prise intérieurement, c'est un des plus dangereux poisons qui soient dans la nature; elle ulcere l'estomac, produit le ris sardonique, cause bientôt des convulsions horribles & la mort, si l'on n'est pas secouru promptement par des vomitifs & des remedes onctueux pour en émousser la causticité; c'est pourquoi on l'appelle *Herba scelerata* ou *Apium risus*.

Il y a une espece de renoncule de marais, qu'on appelle *Douve*, c'est le *Ranunculus longifolius palustris* des Botanistes. Cette plante est un poison pour les moutons, & même pour toute espece de bétail.

Ce n'est pas seulement l'usage intérieur des renoncules qui est très dangereux : on s'est aussi apperçu que l'odeur de celles des jardins, qui font un des ornemens du

printems, étoit quelquefois ſuivie d'accidens, tels que des anxiétés, défaillances, douleurs de tête. Combien de perſonnes portent pour tout bouquet un faiſceau de renoncules de jardin à fleurs doubles, & qui à force de le ſentir, en ſont incommodées!

5°. La RENONCULE DES FLEURISTES, *Ranunculus hortorum.* En général les renoncules, par la vivacité de leurs couleurs, leur figure majeſtueuſe, & leurs grandes variétés, tiennent le même rang que l'*œillet*, la *tulipe*, la *jacinte*, l'*oreille d'ours*; elles ſont au nombre de ces belles fleurs favorites cultivées avec des ſoins particuliers par les Amateurs. C'eſt pourquoi nous nous étendrons ſur la culture de la renoncule des jardins, ainſi que nous avons fait à l'article des fleurs du même ordre. Pluſieurs obſervations générales faites à ces articles, peuvent s'appliquer à la culture des autres fleurs.

Ce n'eſt que ſous le regne de Mahomet IV (en 1683) que la renoncule commença à briller dans les jardins de Conſtantinople. Cette plante, eu égard à ſa fleur, ſe diviſe en ſimple, en double, en ſemi-double: trois eſpeces qui comprennent toutes les variétés. La ſimple eſt compoſée de cinq à ſix feuilles diſpoſées en roſe; la double en porte une quantité conſidérable, & la ſemi-double tient le milieu entre la ſimple & la double. Elle eſt aujourd'hui la plus eſtimée, à cauſe de la prodigieuſe variété de couleurs qu'une même planche raſſemble; d'ailleurs la graine de la même fleur produit de nouvelles couleurs d'une année à l'autre. Les Renoncules doubles ſont ſtériles, & les ſemi-doubles ſont nommées *Porte graines.*

Toute Renoncule eſt compoſée de racine, de feuilles, de ſemences, & de fleurs diſpoſées en roſe. La racine, qu'on nomme quelquefois *Griffe*, & quelquefois *Oignon*, eſt griſâtre en dehors, blanche en dedans, & formée de doigts ou pieces qui tiennent par une extrémité commune; le nombre & la figure de ces doigts varient ſelon la vigueur & la diverſité des eſpeces; les feuilles varient auſſi de forme dans les diverſes eſpeces de Renoncules, ce qui les a fait déſigner ſous les noms de *Renoncule à feuilles d'ache* & *à feuilles de coriandre*, &c. Quand la ſaiſon eſt venue, un petit bouton perce la touffe des

Digitized by Google

feuilles ; c'eſt la fleur qui s'annonce, un léger duvet la recouvre, & garantit la fleur naiſſante du froid qui lui ſeroit mortel, & peut-être lui facilite, par cette infinité de petits tuyaux, le moyen de ſe nourrir de la roſée & de la pluie. Cette fleur eſt ſoutenue par une tige qui tranſmet au bouton ce que ſes ſucs ont de plus épuré, le petit embrion s'enfle, profite, & devient le riche chapiteau de la colonne qui le ſoutient. Les pétales ſont diſpoſés en roſe, & d'une multitude de nuances différentes dans les ſemi-doubles ; aux fleurs ſuccedent des ſemences applaties, en forme de lentilles. La Renoncule double ſe diſtingue aiſément de la ſemi-double, parceque ſa tête eſt garnie d'une grande abondance de pétales, qui rempliſſent exactement la place du piſtile.

Culture des Renoncules.

On éleve ordinairement les Renoncules en planches iſolées, afin qu'elles puiſſent faire jouir de l'avantage & de l'effet du tableau que produiſent la variété, le feu, & la délicateſſe de leurs couleurs. Comme on plante les Renoncules en automne, qu'elles regnent l'hiver & le printems, & que leur fin eſt l'annonce des chaleurs de l'été, il leur faut une terre légere, qui ſoit ſuſceptible de l'impreſſion du ſoleil, qui eſt très affoibli dans ces ſaiſons. La meilleure eſt un mélange de terre neuve, de terreau, de fumier préparé, mêlé de récurures de mares, & de feuilles d'arbres : c'eſt en Septembre que l'on doit mettre, dans cette terre préparée, les griffes de Renoncules. Quelques eſpeces, plantées à la fin d'Août, telles que la Pivoine, l'Aurone, éclоſent vers la fin d'Octobre. Elles font l'honneur des terres pendant une partie de l'hiver ; mais la plupart de leurs griffes périſſent abſolument. Lorſqu'on n'a pû planter à la mi-Octobre, il faut remettre à l'année ſuivante ; car, ſi l'on vouloit planter au printems, ce ſeroit un travail inutile, & on riſqueroit de perdre tout.

On met des gravas au fond des pots, dans leſquels on plante les Renoncules, pour donner de l'écoulement aux eaux ; & en plantant les Renoncules, on les place ſur

Digitized by Google

une couche de ſable fin, que l'on remet par-deſſus la terre, afin d'éviter qu'elles ne ſe pourriſſent. Lorſque la Renoncule commence à paroître, on doit l'arroſer, avec ménagement. En hiver, lorſqu'il ſurvient de la neige, on en peut mettre ſur les pots de renoncules; cette neige fortifie la plante & lui ſert d'abri, ſans trop l'humecter. On doit placer les Renoncules au ſoleil Levant, ou au Midi; le Nord leur eſt funeſte. Du reſte, le Fleuriſte doit interroger ſes fleurs, étudier leurs beſoins: il aura le plaiſir de voir qu'elles ſe contentent aiſément, & qu'elles rempliront tous ſes deſirs.

On doit, avec des paillaſſons, garantir les Renoncules du grand froid. Si malheureuſement elles avoient été gelées dans les pots, il faudroit bien ſe garder de les expoſer tout de ſuite au ſoleil, ni dans un lieu trop chaud; mais il faudroit les paſſer dans un endroit moins froid que celui où elles ont été gelées, & les amener ainſi par dégrés, juſqu'à la chaleur de la ſerre. Lorſque tous les élémens preſſent la terre de ſortir de ſa léthargie, à ce réveil général de la Nature, les Renoncules s'agitent dans la ſerre, & ſemblent marquer leur impatience: il faut les mettre à l'air, & on les verra profiter à vue d'œil. On doit retrancher tous les jets qui diſſipent inutilement la ſeve, & garantir du ſoleil brûlant tous les boutons nés ſur la tige du premier, c'eſt le moyen d'avoir de belles fleurs; il faut arroſer de deux jours en deux jours, pendant la fleuraiſon; faire la guerre aux inſectes qui font des attaques mortelles à ces fleurs, ſur-tout aux pucerons verds & noirs, aux chenilles de couleur griſâtre, aux fourmis, aux limaçons, aux araignées, & aux vermiſſeaux blancs.

Il y a pluſieurs moyens pour les détruire, entr'autres de jetter autour des pots une forte décoction d'abſinthe, de tabac, ou de coloquinte. Le ſuc de juſquiame, mêlé avec du fort vinaigre, l'huile de petrole, le galbanum brute, ſont les remedes les plus ſûrs pour détruire toutes ſortes de pucerons & d'inſectes. Un ſecret pour garantir les ſemailles, ſur-tout les petites raves, les jeunes choux qui ſont dévorés par ces inſectes deſtructeurs, c'eſt de couvrir la terre enſemencée d'une pouſ-

ſiere

fiere faite de parties égales de suie & de fiente de pigeons : ces insectes n'aiment ni la mobilité du sol, ni le goût & l'odeur qui en résulte.

Le *Taupe-grillon*, qui ravage continuellement les potagers, en coupant tout ce qui se rencontre sur son passage, attaque aussi les Renoncules : c'est un des grands fléaux des Jardiniers. Ce que l'on peut faire de mieux pour s'en débarrasser, c'est de répandre environ le quart d'une cuillerée d'huile d'olive, & tout de suite assez d'eau pour inonder la petite mine qu'il a creusée sous terre : cette eau parcourt tout le chemin de la bête, & va lui porter la liqueur fatale qui doit la faire périr : elle essaie envain de l'éviter, en quittant sa retraite ; on la tue lorsqu'elle vient se sauver dehors : c'est avec beaucoup de peine qu'on l'attaque dans des couches, à cause de la facilité que l'huile trouve à s'échapper ; au lieu qu'il est presque impossible de la manquer dans les terres fortes.

On doit ôter les Renoncules de terre, quelque tems après que les tiges sont fanées. On recueille la graine dans sa maturité ; on sépare les petites griffes de leurs meres, & elles donnent des fleurs toutes semblables : on doit enlever tout ce qu'elles ont de corrompu, les laisser sécher au grand air, & les serrer dans un lieu sec, en attendant le tems de les replanter : lorsqu'elles sont reposées un an ou deux, elles n'en valent que mieux pour être replantées.

RENOUÉE, *Polygonum* : ce nom se donne à deux plantes différentes.

1°. La Renouée Argentée, *Paronychia hispanica* : est une plante fort belle, de couleur argentée, luisante : elle croît aux lieux pierreux & montagneux, dans les pays chauds : sa racine est longue, assez grosse, rameuse & blanche ; elle pousse des tiges longues d'environ un demi pied, nouées, éparses, & couchées à terre : ses feuilles sont semblables à celles de la Renouée ordinaire, mais plus petites & plus courtes : sa fleur est terminée par une sorte de capuchon. A cette fleur succede une capsule pentagone qui renferme une semence.

Cette plante est astringente : on l'emploie en Espagne pour les crachemens de sang : on l'y appelle *Sanguinalia*.

2°. La Renouée Vulgaire, ou Centinode, ou

TRAINASSE, ou CORRIGIOLE, *Centinodia*, eſt une des plantes les plus communes dans la campagne : elle croît indifféremment preſque par-tout, aux lieux incultes, ou cultivés, principalement le long des chemins, & dans les endroits fréquentés : ſa racine eſt longue, groſſe comme le doigt, dure, ligneuſe, fibreuſe, & d'un goût aſtringent ; elle pouſſe pluſieurs tiges longues d'un pied & demi, ou environ, greles, rondes, ſolides, tenaces, communément rampantes à terre, liſſes, ayant beaucoup de nœuds, revêtues de feuilles oblongues, étroites, pointues, vertes, attachées à des queues fort courtes, & rangées alternativement ; ſes fleurs ſortent des aiſſelles des feuilles : elles ſont petites, compoſées chacune de cinq étamines blanches ou purpurines : à cette fleur ſuccede une ſemence aſſez groſſe, triangulaire, de couleur fauve, & contenue dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur.

Cette Renouée fleurit en été, & demeure verte preſque toute l'année, excepté durant l'hiver : elle a un goût d'herbe gluant & un peu acide ; elle eſt aſtringente, vulnéraire, & excellente pour arrêter toutes ſortes d'hémorrhagies, priſe intérieurement ou appliquée extérieurement : ſon ſuc convient pour le cours de ventre, la dyſſenterie & les pertes de ſang.

REPARÉE ou POIRÉE BLANCHE : *voyez* BETTE.

REPONCE : *voyez* RAIPONCE.

RÉPRISE : *voyez* ORPIN.

REPTILES, *Reptilia*. Les Naturaliſtes donnent ce nom à des animaux qui rampent. Entre les Méthodiſtes, il y en a, tels que M. Linnæus, qui comprennent dans l'ordre des Reptiles, les Tortues, les Grenouilles & les Lezards, parceque, non-ſeulement ils ſont ovipares, mais encore parceque leurs pieds ſont courts, & qu'ils ne leur ſervent preſque pas à marcher ; cependant les Lézards vont communément très vite. M. Briſſon, dans la Table ſynoptique, qu'il a donnée du regne animal, à la tête des claſſes des Quadrupedes & des Cétacées, place dans ſa quatrieme claſſe les animaux qui ont ou le corps nud & quatre pieds, ou le corps couvert d'écailles & quatre pieds, ou point de pieds : tous ceux-là ont du ſang, & n'ont qu'un ventricule au cœur : quelques-

Digitized by Google

unes de leurs femelles, ajoute M. Briſſon, ſont vivipares; les autres ſont ovipares. Toutes cependant ont des œufs; mais dans quelques-unes l'incubation ſe fait hors du corps. Tous les animaux de cette claſſe rampent; c'eſt pourquoi on leur a donné le nom de Reptiles; & voila, dit-on, les Reptiles, proprement dits, parmi leſquels on doit comprendre les Serpens. Il y a de petits animaux qui ont le corps, ou du moins quelque partie du corps, capable d'un mouvement de contraction & d'extenſion; de ſorte que ce corps, ou cette partie du corps, peut occuper plus ou moins d'eſpace à volonté: ils n'ont ni antennes, ni pieds, ni ſtigmates. On a donné à ces animaux le nom de *Vers*: voyez *ce mot*. Ces Reptiles compoſent la derniere claſſe du regne animal de M. Briſſon.

Quant à nous, nous ſerions tentés de n'appeller proprement *Reptiles*, que les animaux dépourvus de pieds & de nageoires, qui ne peuvent marcher ſur terre ou nager dans l'eau, que par les replis tortueux dont leur corps eſt ſuſceptible. Entre ces animaux, les uns ſont nuds comme les Vers, certaines Chenilles, les Sangſues, la Limace, ou écailleux comme la Vipere & preſque tous les Serpens, ou portant ſur leur dos une coque pierreuſe, comme les animaux à coquilles.

REQUIN ou REQUIEM, poiſſon cétacée & cartilagineux, qui eſt le même que le poiſſon Antropophage, le poiſſon a deux cents dents, la Lamie & le Carchatias, & peut-être le Tiburon des Nomenclateurs: *voyez* ces mots.

Deſcription du Requin.

Le Requin eſt le plus grand, & le plus redoutable des Chiens de mer ou marins: *voyez* ce mot. C'eſt un poiſſon à nageoires cartilagineuſes, du genre des Squales: il eſt d'une prodigieuſe grandeur; il a la tête très large, & la gueule extrêmement fendue, ſituée en deſſous, comme dans tous les chiens de mer, ſon goſier eſt très large: c'eſt le plus vorace & le plus goulu de tous les poiſſons; il digere en peu de tems. Cet animal eſt ſingulierement favoriſé de la nature, ſur-tout l'eſpece appellée *Lamie*; car ſa gueule eſt armée d'un appareil de

ſix rangs de dents diſpoſées de façon qu'il s'en trouve toujours de prêtes à prendre la place de celles tombées par vieilleſſe ou par accidens. Stenon dit que ce poiſſon a plus de deux cens dents, & qu'il n'en voit pas l'utilité, en ce que la plus grande partie eſt placée à la face interne de la machoire, & recouverte de chairs molaſſes & fongueuſes. Cette ſingularité a invité M. Hériſſant à vérifier l'obſervation de Stenon: il a examiné pluſieurs têtes de Requins, & a trouvé que l'obſervation étoit exacte; mais il a trouvé de plus, ce que Stenon n'avoit pas rencontré, c'eſt-à-dire l'uſage de ces dents prétendues inutiles, & la maniere dont elles prennent la place de celles qui viennent à manquer. Les dents du Requin ſont plattes, & triangulaires, aiguës & découpées comme une ſcie: elles ne ſont point engagées, comme celles des animaux terreſtres, dans une cavité pratiquée dans l'os de la machoire; cet os eſt entierement recouvert par une épaiſſe membrane, à laquelle les dents ſont fortement attachées par leur baſe: derriere chacune des dents qui garniſſent le contour de la gueule du Requin, il y a une rangée d'autres dents couchées les unes ſur les autres, & ſur la ſurface interne de la machoire, à-peu près comme les feuilles d'un artichaud: la pointe de ces dents eſt tournée vers le bas de la machoire, & elles ſont recouvertes d'une chair fongueuſe & mollaſſe, qu'il faut enlever pour les appercevoir; les plus intérieures même, ſur-tout dans les jeunes Requins, ſont membraneuſes, & preſque ſemblables, pour la conſiſtance, aux dents naiſſantes d'un fœtus humain. Lorſque l'animal a perdu quelque dent, la membrane s'étend vers le vuide qu'elle laiſſe; & par-là une nouvelle dent ſe redreſſe, & vient prendre la place de celle qui a été ôtée. Il eſt aiſé de remarquer les dents qui ont été ainſi renouvellées; car celles qui ne l'ont point été, ſont placées de maniere, qu'un de leurs bords eſt recouvert par la dent qui les précede, & l'autre recouvre celle qui les ſuit; au lieu que les dents qui ont été renouvellées ſont recouvertes des deux côtés par celles qui les joignent; & il eſt aiſé de voir que, venant du dedans de la gueule au dehors, cette poſition leur eſt inévitable: on peut même voir combien de fois elles ont été renouvellées; car on en

Digitized by Google

trouvera d'autant moins dans la colomne de dents de réſerve, qu'il y en a eu davantage de remplacées. On voit de plus, en dehors du rang extérieur de dents, ſur la membrane qui les porte, les impreſſions de celles qui n'exiſtent plus, & qui ſont aſſez ſemblables aux veſtiges qui reſtent au fond d'un artichaud dont on a ôté les feuilles. C'eſt par cette méchanique que les dents du Requin, plus expoſées peut-être à ſe rompre que celles d'aucun animal, par les efforts qu'il fait pour attaquer & pour déchirer ſa proie, peuvent être promptement remplacées lorſqu'elles viennent à manquer: peut être n'eſt-il pas le ſeul à qui cette propriété ait été accordée; mais c'eſt au moins le ſeul exemple qu'on ait eu juſqu'ici de ce ſingulier renouvellement.

Nous diſons que ces dents ſont diſpoſées par ſix rangs, dont le premier paroît en dehors de la gueule, & tend vers le devant; celles du ſecond ſont droites, & les autres courbées en dedans: chaque machoire contient ſoixante-douze dents. Ce poiſſon, dont la peau eſt très rude, eſt fort long, & eſt une maſſe ſi peſante, que Rondelet dit qu'on en a vu qui peſoient trente mille livres. A Nice & à Marſeille on en a pris qui avoient dans leur eſtomac des hommes entiers, & même un tout armé: voilà pourquoi les Normands ont nommé ce poiſſon *Requiem*. Rondelet ajoute que ſi on tient cette gueule ouverte avec un baillon, les chiens y entrent aiſément pour manger ce qui eſt dans l'eſtomac. Geſner confirme la même choſe. L'on ne peut pas douter à préſent que ce ne ſoit là le vrai poiſſon dans le ventre duquel le Prophête Jonas paſſa trois jours & trois nuits, & dont il eſt fait mention dans l'Ecriture. Ce poiſſon, que l'on nomme dans le Nord *Pert-fiſch*, c'eſt-à-dire, poiſſon de montagne, a la tête groſſe, le dos court, & très large; il aime la chair, & dévore des cadavres en entier; il a de la graiſſe ſous la peau; ſa chair eſt blanche, dure, & ſent le ſauvagin: quelques-uns la préferent à toutes les autres eſpeces de Chien marin. Sa femelle eſt vivipare; ſa matrice reſſemble à celle da la chienne, & ſes autres parties à celles des poiſſons. Belon dit avoir vu une femelle faire onze petits à la fois, non enveloppés de tu-

Digitized by Google

niques, mais attachés seulement par un cordon ombilical à la matrice de la mere.

Labat dit que le Requin est un véritable chien de mer, qui n'a d'avantage sur ceux qu'on prend sur nos côtes, que sa grandeur, qui est quelquefois démesurée. Anderson dit aussi que le Requin d'Islande est le chien de mer: le Requin des mers d'Afrique a jusqu'à vingt-cinq pieds de longueur, & quatre pieds de diamètre: ses dents ne sont point crenelées comme celles de la Lamie, mais extrémement dures: ses yeux sont ronds, & petits à proportion de son corps, mais d'un rouge enflammé: les muscles destinés à les mouvoir en haut, en bas, à droite & à gauche, se voient manifestement; on y distingue plus clairement que dans aucun autre animal, toutes les humeurs & les tuniques, sur tout celle qui enveloppe le crystallin, quoiqu'elle soit plus déliée qu'une toile d'araignée, & très transparente. Barbot dit que les os de sa machoire ont un ressort si singulier, qu'il peut ouvrir sa gueule d'une largeur prodigieuse, en un mot, suivant la grosseur de sa proie: heureusement cette gueule meurtriere est à près d'un pied de distance du bout de son museau, ce qui fait que le monstre pousse sa proie devant lui au lieu de la mordre, s'il veut la prendre étant dans la situation ordinaire à tous les poissons. On observe, qu'après avoir mangé l'amorce, il y retourne jusqu'à quatre fois, quoique déchiré jusqu'au sang par le croc de fer qui sert d'hameçon. Pour mordre facilement, il se met un peu sur le côté. Ses nageoires sont plus grandes que dans les autres chiens de mer; il en a deux aux côtés, vers les ouies, & un aîleron sur le dos, au tiers de sa longueur du côté de la tête; il en a en outre, un autre plus petit vers la queue, & deux moyens sous le ventre, où se trouve l'anus: la queue est grande, très forte & échancrée; & la partie supérieure qui est munie de vertebres, s'éleve plus haut que l'inférieure, qui, par ce moyen, représente la figure d'un croissant: sa peau est d'un brun foncé dans toutes les parties du corps, excepté sous le ventre, où elle est blanchâtre: elle n'a point d'écailles, mais elle est revêtue d'une sorte d'enduit, dur, épais, & grainelé comme le chagrin, divisé par des raies ou des lignes qui se croisent

Digitized by Google

régulierement : on le trouve en pleine mer, ſur les côtes, & à l'embouchure des fleuves : il y en a en abondance entre les Tropiques, particulierement depuis Arguim, au long de la côte, juſqu'au Royaume d'Angola.

Pêche du Requin.

Ce poiſſon pourſuit ſa proie avec tant de vivacité, qu'il échoue quelquefois ſur le rivage : il eſt vorace, hardi & dangereux. Labat dit qu'il dépeupleroit la mer & les rivieres, ſans la difficulté qu'il a de pouvoir mordre ſa proie. Le mouvement qu'il fait, quoique très vif, donne à ce qu'il pourſuit le tems de s'échapper ; c'eſt ce moment que les Negres prennent pour le percer ; lorſqu'ils le voient à portée de pouvoir s'élancer ſur eux en ſe tournant, ils plongent ſous lui, & lui fendent le ventre en paſſant deſſous. Toute ſorte de chair l'accommode ; il ſemble pourtant que celle de l'homme blanc l'attire moins que celle d'un Negre, & celle-ci moins que celle d'un chien. En 1744, un Matelot Provençal, ſe baignant dans la méditérannée, près d'Antibes, s'apperçut qu'un Requin nageoit au-deſſous de lui, & le ſuivoit ; le Matelot fit un cri lamentable pour implorer le ſecours de ſes compagnons qui étoient ſur le bord du Vaiſſeau, à côté duquel il ſe trouvoit ; ils lui jetterent une corde, avec laquelle il s'attacha au-deſſous des bras, & ils l'enleverent rapidement : le Requin alors s'élança hors de l'eau ſi vivement, qu'il put encore lui emporter une jambe, comme s'il l'eut coupée avec une hache. Il ne faut pas beaucoup d'adreſſe pour prendre ce poiſſon : comme il eſt extrêmement goulu, il ſe jette avidement ſur tout ce qu'on lui préſente ; ordinairement c'eſt un gros hameçon, couvert d'une piece de lard, attaché à une bonne chaîne de fer, de deux aunes de long : lorſqu'il n'eſt pas affamé, il s'approche de l'appas, l'examine, tourne autour, ſemble le dédaigner ; il s'en éloigne un peu, & puis revient quelquefois ; il ſe met en devoir d'engloutir l'appas, & le quitte ; lorſqu'on a pris aſſez de plaiſir à voir toutes ſes démarches, on tire la corde, & on feint de vouloir retirer l'appas hors de l'eau, ſon appétit ſe réveille ; alors tout de bon il ſe jette goulu-

Digitized by Google

ment ſur le lard, & l'avale; mais comme il ſe ſent pris & retenu par la chaîne, c'eſt un nouveau divertiſſement de voir tous les mouvemens qu'il ſe donne pour ſe décrocher; il fait jouer ſes machoires, pour couper la chaîne, il tire de toutes ſes forces pour arracher la corde qui le tient attaché; ſouvent il s'élance en avant, & fait des bonds furieux : Labat dit en avoir vu qui vouloient vomir ce qu'ils avoient pris, & qui ſembloient près de mettre toutes leurs entrailles dehors par la gueule. Lorſqu'il s'eſt aſſez débattu, on tire la corde juſqu'à lui mettre la tête hors de l'eau, alors on gliſſe une autre corde avec un nœud coulant, qu'on lui fait paſſer juſqu'à la naiſſance de la queue, où on la ſerre; il eſt aiſé alors de l'enlever dans le bâtiment, ou de le tirer à terre, où on acheve de le tuer : il n'y a point d'animal plus difficile à faire mourir, car après l'avoir coupé en pieces, on voit encore remuer toutes les parties. Au reſte, lorſqu'un Requin eſt pris, & tiré à bord, il n'y a point de Matelot aſſez hardi d'en approcher ſans précaution: outre ſes morſures, qui enlevent toujours quelque partie du corps, les coups de ſa queue ſont ſi forts, qu'ils peuvent caſſer les bras ou les jambes de ceux qui en ſeroient atteints.

M. Anderſon dit que le Requin eſt aſſez commun ſur les côtes d'Irlande; mais on n'en prend, dit-il, que la plus grande eſpece pour en tirer la graiſſe & le foie. Ce poiſſon mord mieux à l'hameçon pendant la nuit; c'eſt pourquoi on le prend vers Noël où les nuits ſont plus longues; & avec l'amorce dont nous avons parlé : il a un foie d'une groſſeur ſi énorme, qu'un ſeul ſuffit pour remplir un petit tonneau de pluſieurs pintes; on en tire par la voie de l'ébullition dans l'eau douze livres de thran (huile) qu'on garde dans de petites barriques. Ce foie eſt diviſé en deux lobes; ſon ovaire eſt auſſi fort grand; & les Norwégiens en font de fort bonnes omelettes, qu'ils appellent *Haakage*. Sa graiſſe a la qualité ſinguliere de ſe conſerver long tems, & de durcir, en ſe ſéchant comme le lard de cochon; auſſi les Irlandois s'en ſervent au lieu de lard, & la mangent avec leur ſtocfiſch; mais ordinairement on la fait bouillir pour en tirer de l'huile. On coupe la chair du bas-ventre de

Digitized by Google

ce poiſſon en tranches fort minces, qu'on laiſſe ſécher, en les tenant ſuſpendues pendant un an & davantage, juſqu'à ce que toute la graiſſe en ſoit dégoûtée : & on prétend que cette ſorte de poiſſon deſſéché, enſuite cuit, eſt aſſez bon à manger.

Sur nos Côtes, & particuliérement dans la Méditerranée, où ce poiſſon ſe trouve abondamment, on mange ſa chair, quand on n'a rien de meilleur, parcequ'elle eſt dure, coriace, maigre, gluante, de mauvais goût, & très difficile à digérer. La ſeule partie ſupportable eſt le ventre qu'on fait mariner pendant vingt-quatre heures, & bouillir à l'eau pour le manger avec de l'huile. Si l'on prend une femelle avec quelques petits dans le ventre, on ſe hâte de les en tirer ; & les ayant fait dégorger dans l'eau fraiche pendant un jour ou deux, on trouve leur chair aſſez bonne. Nos Matelots Européens ne dédaignent pas tout-à-fait ce poiſſon ; les Negres en font leur aliment ordinaire ; nos Navigateurs, accoutumés à la bonne chere qu'on fait ſur terre, dédaignent la chair du Requin pris ſur nos côtes, parcequ'elle eſt trop dure ; mais les Negres ſavent remédier à ce défaut, en la gardant huit à dix jours, juſqu'à ce qu'elle commence à ſentir mauvais ; après quoi ils la regardent comme un mets exquis ; auſſi s'en fait-il un commerce très conſidérable dans la Guinée, notamment ſur la Côte d'Or. M. de la Moriée, de la Société Royale de Montpellier, & qui a donné à l'Académie des Sciences, un Mémoire ſur l'impoſſibilité du vomiſſement des Chevaux, a découvert un organe particulier dans le Chien de mer, juſques-là inconnu des Naturaliſtes. Cet organe conſiſte en un filtre placé entre la pointe du muſeau & du cerveau, à-peu-près de la groſſeur de ce viſcère, de la conſiſtance & de la couleur du corps vitré ; & il trans-ſude par les petits trous de la peau, ce qui ſert, dit-il, à graiſſer ou lubrifier la pointe ou la proue avec laquelle ce poiſſon fend l'eau. Tous les poiſſons ſont enduits plus ou moins d'une eſpece de colle, d'huile ou de graiſſe, qui ſert auſſi à les défendre des impreſſions nuiſibles que l'eau pourroit faire ſur leur peau & ſur leurs écailles, ce qui eſt apparemment un produit de leur tranſpiration ; mais on ne

Digitized by Google

leur remarque point le même organe que le Requin a pour cet effet.

M. Stenon, dans un Traité particulier ajouté à ſon *Eſſai de Myologie*, qu'on pourra conſulter, a décrit la tête du Requin : les vaiſſeaux de la peau en ſont très dignes de remarques ; ce ſont des ſources d'une humeur onctueuſe qui enduit la ſurface du corps, & qui eſt néceſſaire pour faciliter le mouvement du poiſſon. Souvent le Requin eſt précédé dans la mer d'un petit poiſſon, que l'on nomme *Pilote* : voyez *ce mot*. Quelquefois on le trouve attaché ſur ſon dos, ainſi que le Remora appellé *Sucet* : voyez REMORA. Les Requins paroiſſent ordinairement dans les tems calmes.

On trouve dans la mer du Cap de Bonne-Eſpérance deux ſortes de Requins, que les Européens appellent *Hayes*.

La premiere eſpece a ſeize pieds de long ; les dents, dont il a trois rangées, ſont fortes, crochues & très pointues ; il a une fente conſidérable ſous le ventre, entre les deux nageoires, près de la queue : ſa peau eſt fort rude. La deuxieme eſpece eſt beaucoup plus large, & a ſix rangs de dents ; c'eſt une Lamie : ſa peau eſt auſſi rude qu'une lime ; ſa queue ſe termine auſſi en croiſſant.

On trouve dans la tête des Requins quelques onces de cervelle très blanche, laquelle étant ſéchée & miſe en poudre, eſt fort apéritive & diurétique. On prétend qu'elle provoque auſſi l'accouchement ; la doſe en eſt depuis douze grains juſqu'à un gros dans un verre de vin blanc. On aſſure que cette même cervelle rôtie au feu, devient auſſi dure qu'une pierre. On recommande auſſi les dents du Requin réduites en poudre, & priſes à la doſe de deux ſcrupules, pour arrêter le cours de ventre, les hémorrhagies, & pour provoquer les urines, & détruire la pierre : cette derniere propriété nous paroît ſuſpecte ; on enchaſſe celles de ces dents qui ſont unies dans de l'argent pour en faire des hochets, dont les enfans ſe ſervent pour aider leurs dents à percer. Les Orfevres enchaſſent auſſi celles qui ſont dentelées, & les vendent pour porter en amulettes, afin de ſoulager les maux de dents, & de guérir la peur. Rondelet dit qu'on en prépare d'excel-

Digitized by Google

lens dentrifices propres à blanchir les dents, & à les affermir. On a reconnu que les dents qu'on nous apporte de Malte, ſous le nom de *Langues pétrifiées de Serpens* ou de *Gloſſopetres* ſont des dents de Chien de mer : *voyez* GLOSSOPETRES. Enfin, la peau du Chien de mer eſt d'uſage chez pluſieurs Artiſans qui l'emploient pour couvrir des étuis de lunettes, & pour d'autres ouvrages, ou pour polir le bois, & même le fer.

RÉSÉDA ou HERBE MAURE ou HERBE D'AMOUR. Cette plante eſt plus connue ſous ce premier nom, quoique latin, que ſous les autres : elle s'éleve à la hauteur d'un pied & demi ; ſes tiges ſont cannelées, creuſes, revêtues de feuilles rangées alternativement, découpées, crêpées, d'une ſaveur amere, rougiſſant le papier bleu ; ſes rameaux ſoutiennent des épis de fleurs, en forme de thyrſes, ces fleurs ſont compoſées de pluſieurs feuilles irrégulieres, jaunes, & d'un très grand nombre d'étamines. A ces fleurs ſuccedent des capſules membraneuſes à trois angles : c'eſt en Juin, Juillet & Août que cette plante fleurit ; on la rencontre dans les champs, le long des chemins, dans les terres crayeuſes.

Ce Réſéda, qui eſt ſans odeur, reſſemble exactement en tout au petit Réſéda d'Egypte, qui a une odeur des plus ſuaves. M. d'Alibard a préſumé que ces deux plantes n'étoient peut-être qu'une variété l'une de l'autre ; la premiere ayant plus d'odeur, parcequ'elle vient des pays chauds : il s'en eſt aſſuré, en ſemant en Décembre de la graine du Réſéda odorant dans des pots pleins de diverſes terres, & dans un autre rempli d'une terre ſabloneuſe. Tous les Réſéda, qui ont crû dans la terre préparée & la terre de jardin, ont donné des fleurs extrêmement odorantes, au lieu que celles du Réſéda venues dans le ſable, n'ont point eu du tout d'odeur. Cette odeur paroît donc déterminée dès l'inſtant de la germination ; car les Réſéda tranſplantés alternativement du ſable dans la terre, & de la terre dans le ſable, n'ont perdu, ni acquis d'odeur. On éprouve tous les jours pour la qualité des légumes recueillis en différens pays, ce que nous venons de voir pour l'odeur.

Il reſte préſentement à examiner, dit M. d'Alibard, ſi la culture & la qualité de la terre pourroient rendre l'o-

Digitized by Google

deur aux plantes qui proviendroient de la graine du petit Réſéda commun : c'eſt ce qu'il ſe propoſe de faire, comme de tenter les mêmes eſſais ſur pluſieurs autres plantes qui ſont dans le même cas. Il ſeroit bien autrement agréable de venir à bout d'en donner à celles qui n'en ont point, ou du moins d'augmenter le peu qu'elles ont. Un certain nombre d'expériences faites avec ſuccès ſur cette matiere, pourroit peut-être répandre quelques lumieres ſur la cauſe des bonnes ou des mauvaiſes odeurs des végétaux, & ſur les moyens de ſe procurer les unes, & de ſe garantir des autres. *Voyez* ſon Mémoire imprimé dans le Tome premier des *Mémoires préſentés à l'Académie.*

Le Réſéda eſt eſtimé adouciſſant & réſolutif; on s'en ſert appliqué extérieurement contre les tumeurs inflammatoires, dont il calme la douleur, & diſſipe l'inflammation.

RÉSIDU ou DÉPOT, eſt un ſédiment en forme de concrétion pierreuſe, dont on fera mention à l'article STALACTITES.

RÉSINE, *Reſina*, eſt eſſentiellement une ſubſtance inflammable qui ne ſe diſſout pas dans l'eau, mais bien dans l'eſprit de vin ou dans les huiles. On diſtingue deux eſpeces de Réſines, l'une qui eſt liquide, & en même-tems gluante & tenace, comme graſſe & oléagineuſe; tels ſont les Baumes naturels dont nous avons parlé: l'autre eſpece de Réſine eſt ſeche & ordinairement friable; mais elle s'amollit par la chaleur. Telles ſont les Réſines dont il eſt mention ci-après, indépendamment des autres, telles que le Benjoin, le Camphre, le Storax, l'Oliban, le Sandaraque, le Maſtich, le Sang de Dragon, le Labdanum, la Caragne, &c. dont on trouve la deſcription dans cet Ouvrage. On donne ſouvent le nom de Réſine à la ſubſtance concrete qui découle du Pin : *voyez* ſon article au mot PIN. Toutes les Réſines découlent, de même que les Gommes, avec, ou ſans inciſion, des arbres dont elles portent communément le nom. *Voyez* ce que nous avons dit au mot GOMME.

RÉSINE ANIMÉ. Il y a deux ſortes de Réſine animé; l'une d'Orient, l'autre d'Occident : ces deux eſpeces de Ré-

ſine ſont appellées improprement dans les boutiques *Gomme animé;* ce ſont de vraies Réſines, car elles ſont diſſolubles dans l'eſprit de vin. La Réſine animé d'Orient reſſemble, en quelque façon, à la Myrrhe; elle répand une odeur agréable, quand on la brûle. On l'apportoit autrefois de l'Ethiopie; elle eſt très rare préſentement; on lui ſubſtitue celle d'Occident, ou la Réſine que l'on appelle *Courbaril.*

La Réſine de Courbaril ou la Réſine animé occidentale ou le Joticacica des Breſilois eſt d'un blanc citrin, d'une odeur très agréable, & ſe conſume facilement, étant miſe ſur les charbons. Elle nous vient de la Nouvelle-Eſpagne, des Iſles de l'Amérique & du Breſil: elle découle d'un arbre connu en Amérique, ſous le nom de *Courbaril.* Cet arbre eſt un des plus grands & des plus utiles; ſon bois eſt dur, rougeâtre & excellent pour toutes ſortes d'ouvrages; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du Laurier, attachées deux à deux à chaque queue; elles ſont tranſparentes, & paroiſſent percées de trous comme celles du Millepertuis; ſes fleurs ſont légumineuſes, tirant ſur le pourpre, ramaſſées en pyramide: le fruit eſt une gouſſe longue d'environ un pied, couverte d'une écorce aſſez ſemblable à celle de la Chataigne, remplie de petites fibres réunies par paquets, & parſemée de farine jaunâtre, agréable au goût. Les Negres recueillent ces fruits avec empreſſement, pour en faire une eſpece de pain.

Dans ces pays on fait uſage de la fumigation de cette Réſine, pour guérir les maux de tête ou des autres parties du corps attaquées du froid. Cette même Réſine, diſſoute dans de l'huile ou de l'eſprit de vin, eſt bonne pour la goutte & les maladies de nerfs.

RÉSINE DE CACHIBOU. *Voyez* au mot GOMMIER.

RÉSINE CAREIGNE. *Voyez* CARAGNE.

RÉSINE DE CEDRE. Elle eſt aſſez ſemblable à du Galipot par ſa forme grenue & friable, & par ſa couleur jaunâtre. On appelle *cedria* celle qui eſt en petits grains, & qui découle ſans inciſion. *Voyez* CEDRIA, & l'on donne le nom de *reſine de Cedre* à celle qui eſt en ſtalactites, & qui ſort de l'arbre lorſqu'on y a fait des inciſions: elle a une odeur aſſez agréable. Ces véritables

Réſines ſont rares en France : on leur ſubſtitue ſouvent le *Galipot*.

RÉSINE DE CONE. On donne ce nom à la Terebenthine qui découle naturellement ſans inciſion. *Voyez* aux articles *Pin*, *Sapin* & *Piſtachier*.

RÉSINE COPAL, que l'on appelle improprement *Gomme Copal*, eſt une Réſine dure, luiſante, tranſparente, & de couleur citrine, odorante, mais moins que l'animé : elle découle naturellement ou par ſcarification, d'un grand arbre qui croît à la nouvelle Eſpagne, dont les feuilles ſont ſemblables pour la figure à celles du Chêne ; le fruit en eſt arrondi, de couleur de pourpre ; on le nomme *Copallifera*. Cette Réſine a une odeur très forte quand on la brûle. Les Américains avoient coutume de brûler ce parfum en l'honneur de leurs Dieux, & ils firent la même choſe à l'égard des premiers Conquérans de l'Amérique, qu'ils eurent la foibleſſe, pendant quelque tems, de regarder comme des Dieux. On fait un grand uſage de cette Réſine pour les vernis : on en fait un grand commerce à Nantes & à la Rochelle. La *Copale Orientale* eſt fort rare en Europe. Bien des Naturaliſtes croient que la Copale ordinaire eſt la matiere premiere du *Succin* ; apparemment à cauſe des reſſemblances qu'a la *Réſine Copal* avec le *Succin* : elle a en effet la couleur, la belle tranſparence, la dureté, & l'indiſſolubilité dans l'eſprit de vin qu'on obſerve dans le Succin. *Voyez* AMBRE JAUNE.

RÉSINE ÉLASTIQUE : c'eſt une Réſine des plus ſingulieres, tant par l'uſage auquel on peut l'employer, que par ſa nature qu'on peut propoſer en problême, aux plus habiles Chimiſtes : elle découle d'un arbre qui croît en Amérique. Elle eſt nommée par les Indiens *Caoutchouc*. On ſait qu'une des propriétés eſſentielles des Réſines, eſt d'être totalement indiſſolubles dans l'eau, & de ne ceder qu'à l'action de l'eſprit de vin, plus ou moins continuée : cette propriété eſt preſque toujours accompagnée de l'inflexibilité & de l'inextenſibilité ; elles n'ont communément d'autre reſſort que celui qu'ont preſque tous les corps durs. Mais l'eſpece ſinguliere dont il eſt ici queſtion, & dont M. de la Condamine a parlé dans un des Mémoires de l'Académie

Digitized by Google

pour l'année 1751, ne ſe diſſout point dans l'eſprit de vin : elle a l'extenſibilité du cuir, & une très forte élaſticité. Pour completer ſa ſingularité, rien ne reſſemble moins à une Réſine que cette matiere, quand on la tire de l'arbre duquel elle ſort.

On trouve un grand nombre de ces arbres dans les forêts de la Province des Émeraudes : on les appelle *Hhévé*. Il en découle par la ſeule inciſion une liqueur blanche comme du lait, qui ſe durcit peu-à-peu à l'air. Les habitans en font des flambeaux d'un pouce & demi de diametre ſur deux pieds de longueur : ces flambeaux brûlent très bien ſans méche, & donnent une clarté aſſez belle ; ils répandent en brûlant une odeur qui n'eſt pas déſagréable : un ſeul de ces flambeaux peut durer allumé environ 24 heures.

Dans la Province de Quito, on enduit des toiles de cette Réſine, & on s'en ſert aux mêmes ouvrages pour leſquels nous employons ici la toile cirée.

L'arbre d'où l'on tire cette Réſine croît auſſi le long des bords de la riviere des Amazones : les Indiens en font des bottes d'une ſeule piece, qui ne prennent point l'eau, & qui, lorſqu'elles ſont paſſées à la fumée, ont tout l'air d'un véritable cuir. C'eſt ſans doute de cette même matiere, ou de quelqu'autre fort analogue, que ſont faits ces anneaux, dont quelques Voyageurs ont rapporté qu'on fait des bagues qui deviennent, quand on veut, des bracelets, des colliers, & même des ceintures, quoiqu'il y ait peut-être un peu d'exagération dans ce dernier fait.

L'uſage que fait de cette Réſine la Nation des Omaguas, ſituée au milieu du Continent de l'Amérique, eſt encore plus ſingulier : ils en conſtruiſent des bouteilles en forme de poire, au goulot deſquelles ils attachent une cannule de bois ; en les preſſant, on en fait ſortir par la cannule la liqueur qu'elles contiennent, & par ce moyen ces bouteilles deviennent de véritables ſeringues. Ce ſeroit chez eux une eſpece d'impoliteſſe de manquer à préſenter avant le repas à chacun de ceux que l'on a prié à manger, un pareil inſtrument rempli d'eau chaude, dont on ne manque pas de faire uſage avant que de ſe mettre à table. Cette biſarre coutume a fait nommer par les

Digitized by Google

Portugais l'arbre qui produit cette Réſine, *Bois de ſeringue.*

Cet arbre eſt fort haut & très droit; il n'a qu'une petite tête, & nulle autre branche dans ſa longueur; les plus gros ont environ deux pieds de diametre; ſa feuille eſt aſſez ſemblable à celle du *Manioc*; ſon fruit eſt triangulaire, & a quelque rapport à celui du *Palma Chriſti.* Il renferme trois ſemences, dans chacune deſquelles on trouve une amande. Ces amandes étant pilées, & bouillies dans l'eau, donnent une huile épaiſſe en forme de graiſſe, de laquelle les Indiens ſe ſervent au lieu de beurre pour préparer leurs alimens. Le bois de cet arbre eſt léger, extrémement liant, & propre à faire de petits mats.

Pour tirer le ſuc laiteux ou la Réſine, on lave le pied de l'arbre, & on y fait enſuite pluſieurs entailles qui doivent pénétrer toute l'écorce. Ces entailles ſe placent au deſſus les unes des autres, & au-deſſous de la plus baſſe on maſtique une feuille de *Balivier*, qui ſert de gouttiere pour conduire le ſuc laiteux dans un vaſe placé pour le recevoir.

Pour employer ce ſuc, on en enduit des moules préparés pour cela. Si c'eſt une bouteille, par exemple, que l'on veut faire, on fait le moule avec de la terre graſſe, on applique deſſus un enduit, on l'expoſe à la fumée épaiſſe d'un feu, que l'on allume à cet effet: dès que l'on voit que l'enduit a pris une couleur jaune, on retire la bouteille, & on y met une ſeconde couche qu'on traite de même, & on en ajoute juſqu'à ce qu'elle ait l'épaiſſeur qu'on veut lui donner. Quand la Réſine eſt deſſéchée, on caſſe le moule en preſſant la bouteille, & on y introduit de l'eau pour délayer les morceaux du moule, & les faire ſortir par le goulot.

Vers l'année 1744, la Colonie de Cayenne découvrit qu'elle poſſédoit auſſi l'arbre dont on retire la *Réſine élaſtique.* On doit mettre en œuvre cette Réſine ſur le lieu même où ſont les arbres, parceque le ſuc laiteux ſe deſſéche & s'épaiſſit très promptement, lorſqu'il eſt tiré de l'arbre: ce ſera probablement un objet de commerce excluſif pour la Colonie qui poſſéde cette eſpece de tréſor. L'eau tiéde, ou une chaleur de 20 ou 30 degrés

grés, ramollit cette matiere, la rend ſouple, à raiſon de ſon plus ou moins d'épaiſſeur; mais elle ne l'amene pas au point de pouvoir être pêtrie ou moulée de nouveau. Les ouvrages faits de cette Réſine élaſtique ſont ſenſibles à la moindre gêlée, mais l'ardeur du Soleil n'y fait aucune impreſſion. M. Freſneau, qui a fait toutes ces recherches ſur le Caoutchouc, eſt parvenu à le diſſoudre dans de l'huile de noix, en l'y tenant en digeſtion à un feu de ſable doux. Des expériences ſuivies & des tentatives réiterées, nous apprendront peut-être bien d'autres propriétés de cette Réſine.

Il croît auſſi en Amérique pluſieurs autres eſpeces d'arbres dont on retire des ſucs laiteux, qui mêlés les uns avec les autres en certaine proportion, ſont propres à faire des ouvrages ſemblables à ceux que l'on fait avec la Réſine élaſtique, mais qui ne ſont pas d'une auſſi bonne qualité.

RÉSINE ELEMI, *Reſina Elemi*, eſt une ſubſtance totalement inflammable, dont on diſtingue deux ſortes dans les boutiques où elles ſont connues ſous le nom impropre de *Gomme Elemi* : l'une vraie, qui vient d'Ethyopie; & l'autre batarde, qui vient d'Amérique.

La vraie *Réſine Elemi* eſt jaunâtre, ou d'un blanc qui tire un peu ſur le verd, ſolide extérieurement, ſans être abſolument ſéche, ſouvent molle & gluante, formée en morceaux cylindriques, du poids de deux livres, d'une odeur forte de fénouil, peu agréable : ces morceaux ſont communément enveloppés de grandes feuilles de Palmier, ou de Canne-d'Inde, eſpece de roſeaux.

On prétend que l'arbre d'où elle découle, eſt une ſorte d'Olivier ſauvage de moyenne hauteur, dont les feuilles ſont longues & étroites, de couleur verte blanchâtre, argentée : ſa fleur eſt rouge, & ſon fruit reſſemble à l'olive : on trouve cet arbre en Egypte, dans l'Ethyopie.

L'*Elemi d'Amérique* eſt une Réſine blanche, jaunâtre, tranſparente, reſſemblant à la Réſine du Pin : ſa conſiſtance eſt ordinairement molle, graſſe & gluante : elle devient avec le tems très friable : on la trouve très communément dans les boutiques : on l'apporte du Breſil, de la nouvelle Eſpagne, & des Iſles de l'Amérique : elle découle d'un arbre que les Breſilois appellent *Icicariba*,

& qui eſt haut comme un *Hêtre* : ſon tronc eſt médiocrement gros ; ſon écorce eſt unie & griſe ; ſes feuilles ſont ſemblables à celles du *Poirier* : les étamines des fleurs ſont jaunâtres ; les fruits ſont de la groſſeur & figure d'une olive, & de la couleur d'une *Grenade* : la pulpe de ces fruits a la même odeur que la *Réſine Elemi* ; car ſi l'on fait une inciſion à l'écorce, il en découle pendant la nuit une Réſine verdâtre très odorante, qui ſent l'anis nouvellement écraſé, & que l'on peut recueillir : le lendemain elle a la conſiſtance de la manne, & elle ſe manie aiſément. Il ſuffit de preſſer l'écorce des différentes parties de cet arbre, pour qu'il en exhale auſſitôt une odeur vive.

L'une & l'autre *Réſine Elemi* eſt fondante, déterſive, calmante, reſiſte à la corruption : c'eſt un excellent mondificatif qui entre dans le *Baume digeſtif d'Arcæus*.

Les différentes odeurs, couleurs, & conſiſtances qu'on remarque dans les diverſes *Réſines Elemi*, font ſoupçonner que la plupart d'entr'elles ſont adultérées dans le pays au moyen d'autres Réſines jaunes griſâtres, plus ou moins odorantes ; peut-être même avec le *Galipot*, *voyez* ce mot : c'eſt la raiſon pourquoi elles ſont moins odorantes & leurs vertus bien inférieures.

RÉSINE DE GENEVRIER ou DE VERNIS, eſt la *Sandaraque*. Voyez *au mot* GENEVRIER (grand).

RÉSINE LACQUE. *Voyez*, à l'article *Fourmi*, cette eſpece d'inſecte qui donne la *Lacque*.

RÉSINE DE LIERRE, ou HEDERÉE. *Voyez* à l'article *Lierre*.

RÉSINE LIQUIDE DE LA NOUVELLE ESPAGNE. *Voyez* LIQUIDAMBAR.

RÉSINE DE MELEZE ou DE LARIX. *V.* MELEZE.

RÉSINE DU MOLLE ou DU POIVRIER DU PÉROU. *Voyez* MOLLE.

RÉSINE OLAMPI. Sous ce nom, on nous a envoyé pluſieurs fois de l'Amérique une Réſine jaunâtre, grumeleuſe, dure, friable, quelquefois tranſparente, quelquefois blanchâtre un peu opaque, ayant beaucoup de rapport avec les Réſines *Animé*, *Copal* & *Courbaril*. Voyez *ces mots*.

Digitized by Google

RÉSINES DE PIN, DE PISTACHIER, DE SAPIN & DE TEREBINTHE. *Voyez* ces mots.

RÉSINE TACAMAQUE, *Tacamahaca*, eſt une ſubſtance réſineuſe qui découle, ſoit naturellement, ſoit par inciſion, d'un arbre beau & grand, nommé *Tacamaque* ou *Horame*, qui reſſemble au Peuplier. Il porte des fruits qui ſont petits, arrondis, & renferment un noyau qui differe peu de celui de la Pêche. Il découle naturellement de cet arbre une Réſine tantôt jaunâtre, tantôt verdâtre, un peu molle, d'une odeur ſuave, qui approche de celle de l'Ambre gris & de la Lavande, & que l'on recueille dans des coquilles faites de fruits de Cucurbite : c'eſt ce qu'on appelle *la Tacamaque en coque* ou *en couis*, ou *ſublime*, & qui eſt fort rare. L'eſpece la plus commune eſt en maſſe, ou en grains jaunâtres, ou verdâtres, parſemés de larmes blanches : ſon odeur eſt pénétrante, & moins ſuave que celle de la premiere eſpece. Avant que les Eſpagnols l'euſſent apportée de la nouvelle Eſpagne, elle étoit inconnue. Cette Réſine eſt vulnéraire, aſtringente, nervale : on n'en fait point uſage intérieurement, mais on l'applique extérieurement en emplâtre pour les douleurs de goutte, de rhumatiſme, & les maladies de la matrice : on dit que cette Réſine miſe, dans le creux d'une dent gâtée, préſerve le reſte de la corruption. Le *bois de Tacamaque* eſt odorant : on l'emploie en planches & dans la conſtruction des Navires.

La *Tacamaque* de l'Iſle-Bourbon & de l'Iſle de Madagaſcar eſt verdâtre, & eſt tout-à fait différente de la précédente ; elle eſt quelquefois en roſeaux : elle a beaucoup de rapport avec la *Caragne* & la Réſine *Elemi*. Voyez *ces mots*.

RÉSINE DE VERNIS, eſt la Sandaraque dont nous avons parlé au mot GENEVRIER (grand).

RÉSINIER D'AMERIQUE. *Voyez* ce que nous en avons dit à l'article *Gommier*.

RESSORT ou MARECHAL. Nom donné à un genre de Scarabées dont il y a pluſieurs eſpeces. *V.* SCARABÉE.

RETS MARIN, *Reticulum marinum*. Nom donné à une petite plante marine du genre des éponges, ſéche, pliante, ſemblable en quelque maniere à du parchemin,

Digitized by Google

formée ordinairement, dit Lémery, en bourſe, groſſe comme une petite pomme, & percée comme un retz; de couleur cendrée, d'une odeur & d'un goût marin, elle ſe trouve aux rivages de la mer. Lémery dit que ſi on la calcine au feu dans un creuſet, elle ſera propre pour le gouêtre & pour le ſcorbut.

RETÉPORE, *Retepora*, eſt une production à polypier marin, mince, poreuſe ou marquée de petits points, comme un ouvrage à réſeau : c'eſt une eſpece de madrépore, à branches plates & irrégulieres, en forme de dentelles. Leur poroſité & leur forme d'écorces qui ſe croiſent, fait le caractere diſtinctif de cette eſpece.

Parmi les Rétépores, on en diſtingue de plates & de minces, en forme de croute piquée de petits points, comme des trous d'aiguilles : on les appelle *Frondipores*. D'autres ſont à branches en forme de buiſſon. Ces branches reſſemblent à des cornes de daim, ou à des feuilles épaiſſes & entrelaſſées. D'autres enfin ſont formées en buiſſon, à larges feuilles, dont les compartimens imitent la dentelle ou le point d'Angleterre : on les appelle *Manchette de Neptune* Voyez *ce mot à l'article* ESCARE, *à la ſuite du mot* CORALLINE.

Ce que quelques Naturaliſtes appellent *Pierre réticulaire*, eſt un madrepore ou ſtrié, ou ondé, ou à filet, ou ponctué, & qui, conſidéré par parties, a la figure d'un retz diverſement poreux : *voyez* MADREPORE.

RETORTUNO. On a donné ce nom à un fruit jaunâtre, & fait en ſpirale; lequel provient d'une eſpece d'Acacia du Pérou. On dit que les Indiens s'en ſervent pour les dyſſenteries : ce fruit eſt nouvellement connu en France.

REVERSUS eſt le nom que les Indiens donnent à un aſſez beau poiſſon, qui eſt de la longueur de la main, & couvert d'écailles ridées. Ses nageoires ſont pointues : ſa chair eſt bonne à manger.

Le Reverſus eſt d'un naturel très doux & même il s'apprivoiſe : il vient, dit Geſner, à la voix de celui qui lui parle; les Indiens s'en ſervent pour prendre d'autres poiſſons.

RHASUT eſt une ſorte d'Ariſtoloche étrangere, que les Maures appellent *Rumigi*. Sa racine eſt aſſez groſſe,

Digitized by Google

profonde en terre, d'un goût très amer : elle pouſſe pluſieurs tiges, menues comme des filets, blanchâtres, garnies chacune de ſept ou huit petites feuilles étroites, pointues, en forme de lance, oppoſées les unes aux autres, de couleur cendrée. Ses fleurs ſont ſemblables à celles des autres ariſtoloches, de couleur obſcure, & attachées à un pédicule lanugineux : il leur ſuccede des fruits membraneux, qui renferment des ſemences plates, poſées les unes ſur les autres. Toute cette plante a une odeur déſagréable : elle croît principalement chez les Maures ; elle eſt vulnéraire & réſolutive.

RHENNE, ou RENNE, RANTHIER, ou RANGLIER, ou RAMFIER, *Rangifer*, eſt un animal du genre des cerfs, qui ſe voit dans la Norwege, dans la Suede & dans les pays du Nord, du côté du Pôle Arctique.

Deſcription du Rhenne.

Ce quadrupede eſt le principal bétail des Lapons : il rumine comme tous les animaux de ſon genre : il a la figure du cerf, mais il eſt plus grand & plus gros ; tous ſes membres ſont encore plus déliés ; ſes deux cornes, qui vont en arriere, ſont grandes & branchues, rondes près de la tête, & toutes leurs extrémités ſont en palmes, terminées par des pointes. Du milieu de ſes cornes ſort communément une branche partagée en divers andouilliers : elle eſt tournée ſur le devant ; & à cauſe de cette ſituation, elle peut paſſer pour une troiſieme corne. Il arrive auſſi fort ſouvent que chacune des deux grandes cornes pouſſe une branche, & qu'ainſi il paroît juſqu'à quatre cornes, deux en arriere, comme aux cerfs, & deux en devant, ce qui eſt particulier aux Rhennes. La femelle du Rhenne a auſſi des cornes, mais elles ſont plus petites que celles du mâle, peu larges & moins rameuſes. Ces cornes ſont d'ordinaire couvertes d'une ſorte de duvet. Cela arrive, lorſqu'elles renaiſſent, après que les premieres ſont tombées ; car quand elles pouſſent au printems, elles ſont tendres, velues, pleines de ſang au dedans ; & quand elles ont acquis leur grandeur naturelle, le poil leur tombe en automne.

Le Rhenne a les pieds ſemblables à ceux des Bufles ;

Digitized by Google

plus courts que ceux du Cerf, & beaucoup plus gros. La corne de son pied est fendue en deux, comme celle d'une vache; & soit qu'il aille lentement ou qu'il courre, les jointures de ses jambes font autant de bruit que des cailloux qui tomberoient l'un sur l'autre; ce bruit s'entend lorsque l'on commence à découvrir l'animal. (Si ce fait existe, il est étonnant que MM. de Maupertuis & Linnæus n'en aient pas fait mention.) La couleur du poil, qui change selon les saisons, est d'un gris cendré, excepté sous le ventre, sur les côtés & les épaules, où il est blanc: il a des poils assez longs, qui pendent sur col; & qui sont tout-à-fait semblables à ceux des boucs & des Chévres. Au lieu de la vessie du fiel, il a seulement un petit conduit ou filet noir dans le foie, dont l'amertume n'approche point du fiel.

Le Rhenne est farouche de sa nature; & il y en a une très grande quantité de sauvages par toute la Laponie; mais les habitans ont trouvé moyen de l'apprivoiser. Celui qui provient d'une Rhenne privée, est privé de même, & on en voit plusieurs grands troupeaux. Il y en a une troisieme espece qui provient de toutes les deux, & qui tient le milieu entre le sauvage & le domestique. Les Rhennes femelles portent quarante semaines, & mettent bas dans le mois de Mai: elles ne portent chacune qu'un Faon à la fois, & il y en a fort peu de stériles. Celles qui ont mis bas, demeurent au milieu des champs, où elles allaitent leurs petits, sans se retirer sous aucun toit, & sans que la grande quantité qu'il y en a empêche chaque petit de suivre sa mere, qu'il reconnoît même au bout de deux ou trois ans, comme il en est parfaitement reconnu. Dès qu'ils sont un peu grands, ils se nourrissent d'une espece de *Gramen*, de feuilles & d'autres herbages qu'ils trouvent sur les montagnes. La couleur de leur premier poil est d'un jaune & d'un roux mêlés, & rougeâtre en quelque sorte. Ce poil étant tombé, il leur en revient un autre tirant sur le noir.

Digitized by Google

Education du Rhenne ; avantages qu'on retire de cet animal ; ſes maladies ; ſa pâture ; ſon inſtinct ; ſa courſe & ſa retraite.

Le Rhenne, âgé de quatre ans, eſt dans ſa juſte grandeur : ſi tôt qu'il eſt dans ſa force, on le dompte & on le dreſſe au travail. On apprend aux uns à traîner les traineaux à la courſe & en poſte, & aux autres à tirer des charges, comme il ſera décrit plus bas.

Les Lapons ont coutume de couper tous ceux dont ils doivent ſe ſervir pour travailler, afin qu'ils ſoient plus traitables. Ce qu'ils font avec les dents, lorſqu'ils ont un an, affoibliſſant & briſſant par la morſure tous les nerfs qui ſont autour des parties de la génération ; ſans quoi ils ſeroient féroces & difficiles à manier : ainſi pour une centaine de femelles, on ne garde qu'un très petit nombre de mâles Les femelles fourniſſent aux Lapons du lait, du fromage & des petits ; les hommes & les femmes les traient indifféremment, & ſeulement une fois par jour, vers les deux heures après midi. Le lait, qui leur revient juſqu'au lendemain matin, eſt deſtiné pour la nourriture de leurs petits. Les femelles, qui ont des petits, fourniſſent un lait mieux conditionné que celles dont les petits ſont morts. Ce lait eſt gras & épais, comme s'il avoit été mêlé avec des œufs, & par conſéquent fort nourriſſant. Les Lapons en vivent, & ils font d'aſſez bons fromages de celui qu'ils ne font pas cuire. Le Rhenne vit rarement plus de treize ans ; on dit qu'il meurt quand on le tranſporte hors du pays où il eſt né.

Lorſque les Lapons veulent prendre des Rhennes ſauvages, ils leur préſentent dans les bois des femelles privées dans le tems qu'elles ſont en chaleur, c'eſt-à-dire, vers la fin de Septembre, & quelquefois il arrive que ces femelles retiennent & mettent bas. Cette troiſieme eſpece de Rhennes, qui ſont plus grands & plus forts que les autres, ſont auſſi plus propres à mener le traineau. Ceux-là retiennent toujours quelque choſe de leur férocité, & ſont quelquefois rétifs & fantaſques, enſorte qu'il ſe ruent ſur celui qui eſt dans le traineau.

La chair des Rhennes eſt excellente à manger fraiche

ou ſechée ; elle eſt plus ſucculente & plus graſſe dans l'automne, ſur-tout celle des Rhennes ſtériles, auſſi on les tue d'ordinaire dans cette ſaiſon. Leur peau fait des vêtemens de toute eſpece ; celle des plus jeunes, couverte d'un poil jaunâtre un peu friſé, eſt une péliſſe extrêmement douce, dont les Finnoiſes doublent leurs habits. Aux Rhennes d'un âge un peu plus avancé, le poil brunit, & l'on fait alors de leurs peaux ces robbes connues par toute l'Europe ſous le nom de *Lappmudes* : on les porte le poil en dehors, & elles font un vêtement fort léger. La peau du vieux Rhenne s'apprête comme celle du Cerf & du Daim, & fait les plus beaux gants, les plus belles veſtes, & les plus beaux ceinturons. Les Lapons filent en quelque façon les nerfs & les boyaux des Rhennes, & ne ſe ſervent guere d'autre fil. Enfin pour que tout en ſoit utile, les Lapons ſacrifient les cornes du Rhenne à leurs Dieux. M. Linnæus dit que la peau du Rhenne qui couvre le front, les narines & les pieds, eſt ſi dure & ſi adhérente au corps, qu'on a bien de la peine à l'en détacher après la mort de l'*animal*. Cette peau étant ſillonnée, & d'ailleurs revêtue d'un poil fort épais & preſſé, eſt moins expoſée aux déchiremens que pourroient y occaſionner le verglas & la glace.

Les utilités que les Lapons tirent de ces animaux, les obligent d'en avoir grand ſoin, de les garder nuit & jour, l'hiver & l'été, & de les mener paître en des lieux fort ſûrs, de crainte qu'ils ne s'écartent, ou que les bêtes ſauvages ne les inſultent. On les diſtingue par quelque marque particuliere, afin que s'ils s'égarent ou qu'on les trouve bien loin mêlés les uns avec les autres, on les puiſſe reconnoître. Ces marques ſe gravent ſur les cornes ; mais parceque les cornes leur tombent, elles ſe font auſſi aux oreilles.

Les Lapons enferment leurs Rhennes dans de grands parcs près des forêts ; ces parcs ont deux portes, l'une eſt deſtinée à y faire entrer les Rhennes, & l'autre à les en faire ſortir pour les mener paître. Leur pâture en été conſiſte en des herbes excellentes qu'ils trouvent dans les vallées ; ils y mangent auſſi des feuilles tendres, qui ſont épaiſſes & graſſes, & de petits arbriſſeaux qui naiſſent ſur les côteaux des montagnes de Norwege ; ils ne

Digitized by Google

broutent jamais de jonc, ni aucune herbe qui ſoit dure & rude. En tout autre tems ils ſe nourriſſent d'une eſpece particuliere de mouſſe blanche qui croît en très grande quantité ſur les montagnes & dans les bois de la Laponie. Cette mouſſe, dit M. Linnæus, eſt un Lichen, rarement plus long que le doigt, il approche de la figure de la corne de cerf; mais il a pluſieurs variétés & croît mieux dans des terres ſtériles, que par-tout ailleurs. Souvent les Finnois le ramaſſent durant les tems pluvieux avec des rateaux & le magaſinent pour l'hiver.

Quand la terre eſt couverte de neige fort haute, cet animal, par un inſtinct naturel, fait un trou avec le pied, & ayant découvert un peu de terrein, il mange la mouſſe qu'il y trouve toujours; cette ſorte de nourriture l'engraiſſe beaucoup: ſon poil eſt dans cette ſaiſon, net, & plus beau que quand il mange en été les meilleures herbes. Ce qui eſt cauſe que les Rhennes ſont plus gras & ſe portent mieux en automne & en hiver, c'eſt que le chaud leur eſt tellement contraire, qu'en été ils n'ont que les nerfs, la peau & les os, ils ne peuvent pas même ſupporter long-tems la température du Dannemarck. Tous les ans vers le commencement d'Avril, ils ſont attaqués d'un mal qui les moleſte beaucoup. Ce ſont des vers qui s'engendrent dans leur dos, & en ſortent auſſitôt qu'ils ont pris vie. Si on tue un Rhenne dans ce tems-là, la peau eſt auſſi tôt perforée en un millier d'endroits, & n'eſt plus propre à rien.

On trouve une deſcription anatomique du Rhenne dans les Actes de Copenhague en 1672. *Obſ.* 135, par Bartholin. On y remarque entr'autres, que la ſtructure d'un des pieds de derriere eſt ſinguliere, tant à cauſe des différentes poulies des muſcles, que par rapport à leur inſertion. On obſerve dans les différens animaux, qu'elle eſt d'autant plus éloignée du centre du mouvement, que l'animal a plus de viteſſe & de légereté.

D'après ce qui précede, M. de Maupertuis a eu raiſon de dire que les Rhennes ſont des eſpeces de Cerfs, dont les cornes ſont fort rameuſes, jettent leurs branches ſur le front, & que ces animaux ſemblent deſtinés par la Nature à remplir tous les beſoins des Lapons, puiſqu'ils leur ſervent de chevaux, de vaches, & de brebis; on

Digitized by Google

attache le Rhenne à un petit bateau appellé *Pulka*, pointu par devant, pour fendre la neige ſans réſiſtance, & ſur laquelle il doit gliſſer, c'eſt pour cela qu'on lui fait une quille étroite : un homme moitié aſſis, moitié couché dans cette voiture, peut (ſauf la poſture incommode) faire la plus grande diligence, pourvu qu'il ne craigne pas de verſer, ni d'être à tous momens ſubmergé dans la neige.

En voyageant ainſi, l'on porte ſa nourriture ſur l'avant-traineau : quelquefois auſſi du bois, ſur tout dans les voyages de *Wardhus* On eſt ſouvent obligé encore de porter avec ſoi une proviſion de mouſſe qu'on mêle avec de la neige & de la glace, & en forme des pains très durs qui ſervent en même tems de fourage & de boiſſon à ces animaux qui les rongent avec avidité : on voyage ainſi ſur des chemins de neige foulés & marqués de branches de ſapin ; ſi l'on quittoit ces chauſſées, on tomberoit dans des abîmes de neige. On eſt donc fort attentif à n'en pas ſortir ; on ſuit le creux d'une eſpece de ſillon formé par tous les Pulkas qui y paſſent, & on garde bien l'équilibre afin de ne pas rouler & verſer continuellement le petit batteau, dans lequel peut à peine entrer la moitié du corps du voyageur bien enveloppé pour ſe garantir du froid, & attaché par une longe au poitrail du Rhenne, qui court avec fureur, lorſque c'eſt ſur un chemin de neige battu & ferme, c'eſt-à-dire, que le traineau ne laboure point la neige. Si l'on veut arrêter, c'eſt en vain qu'on tire une eſpece de bride attachée aux cornes de l'animal indocile & indomptable, il ne fait le plus ſouvent que changer de route, quelquefois il entre en fureur, ſe retourne, & vient ſe venger à coups de pieds. L'unique moyen que les Lapons ont de s'en garantir, eſt de renverſer le traineau & de ſe tenir à couvert deſſous ce bouclier, juſqu'à ce que la colere de l'animal ſoit paſſée. M. de Maupertuis dit, qu'étant peu capable de cette reſſource, toute ſa défenſe fut un petit baton qu'on lui mit à la main, & qui eſt comme le gouvernail avec lequel il faut diriger le batteau & éviter les troncs d'arbres. Ce même Auteur dit encore qu'il faut avoir ſoin de ſe faire lier dans ſon Pulka, précaution ſans laquelle, lorſque le Rhenne court, on ne

Digitized by Google

resteroit pas long tems dans la voiture. Mais il vient un tems où cette précaution contre la rapidité des Rhennes seroit bien inutile, lorsque ce ne sont plus ces coursiers indomptables & comme volans. Leurs cornes velues ne sont plus alors que des os blancs & secs, qu'on prendroit pour des côtes d'animaux morts depuis long tems; leurs os leur percent la peau, & ils ne paroissent pas capables de trainer un Pulka à cent pas. La cause de ce changement est, comme nous l'avons dit plus haut, le changement de saison. Quand ces animaux reviennent de Norwege, où pendant l'été ils n'ont rien à faire, que paître & s'engraisser, c'est alors qu'il est dangereux de voyager en Pulka; mais après tous les travaux de l'hiver, & le retour des foires de la Laponie, on n'auroit à craindre des Rhennes, que d'être laissé en chemin. S'il est difficile d'arrêter cet animal quand il est dans sa force, il n'est pas plus facile de le faire marcher dans le tems de son épuisement.

M. de Maupertuis dit, qu'en revenant de Kergis, il rencontra sur le bord du fleuve de Torneo, plusieurs caravanes de Lapons qui apportoient jusqu'à Pello les peaux & les poissons qu'ils avoient troqués aux foires de la haute Laponie. Ces caravanes forment de longues suites de Pulkas; le premier Rhenne est conduit par un Lapon à pied qui traine le premier Pulka, auquel est attaché le second Rhenne, & ainsi de suite jusqu'à quarante, qui passent tous précisément par ce petit sillon tracé dans la neige par le premier & creusé par tous les autres. Lorsque les Rhennes sont las, & que les Lapons ont choisi le lieu où ils veulent camper, ils forment un grand cercle de tous les Rhennes attachés à leurs Pulkas. Chacun se couche dans la neige au milieu du fleuve, & leurs conducteurs leur distribuent la mousse. *Voyez*, à l'article NEIGE, comment se forment ces chemins d'eaux glacées.

Tous les biens des Lapons consistent dans leurs Rhennes: les plus voluptueux d'entr'eux, étendus sur quelques peaux de Rhennes ou d'Ours, passent leur tems à fumer du tabac & à mépriser les occupations des autres hommes. Un Lapon est réputé très riche quand il a mille Rhennes, dont chacun ne se vend à-peu près que trois

Digitized by Google

florins : c'eſt même la coutume en Laponie, quand il s'agit des biens de quelqu'un, de demander combien il poſſede de Rhennes, ſi le nombre ne va pas juſqu'à cent, il paſſe pour n'être guere à ſon aiſe.

Indépendamment des eſpeces de vers dont nous avons parlé, & qui tourmentent beaucoup les Rhennes, les Taons, les Mouches & les Couſins, dont il y a quantité d'eſpeces différentes en Lapponie, ſont encore le fléau de ces animaux, & des Lappons mêmes. Dans les déſerts, les Lappons brûlent continuellement de l'Agaric, du Pin & du Sapin, qui repandent une fumée épaiſſe par-toute la cabanne ; cette fumée chaſſe les Taons des Rhennes, & les Couſins : delà vient que dans les forêts on voit les Rhennes revenir deux fois à la cabanne, & ſe coucher par terre, tandis que le Maître met ces matieres allumées du côté que le vent ſouffle, afin qu'il diſperſe la fumée ſur tout le troupeau. Les Rhennes reçoivent tranquillement cette fumée en ruminant, & s'endorment ; ou bien ils ſecouent perpétuellement la tête, afin que les mouches ne piquent pas leurs cornes encore molles & velues : mais ils ont beau faire, leurs cornes ne laiſſent pas d'être percées de petits trous, d'où dégoutte le ſang ; c'eſt ce qui fait que ces mêmes cornes portent ſouvent des andouillers monſtrueux Nous donnerons au mot *Taon*, la deſcription & l'hiſtoire de ce cruel inſecte : *voyez* TAON.

A l'égard des Rhennes que l'Auteur du *Manuel Lexique* dit ſe trouver, ſous le nom d'*Orignaux*, dans l'Amérique ſeptentrionale, c'eſt une erreur ; car l'Orignac de la Nouvelle France, eſt le même que l'Elan des pays du Nord de l'Europe : *voyez* ELAN.

On a trouvé, il y a quelques années, près d'Etampes, les oſſemens d'un Rhenne : ce cadavre étoit à micôte, ſous une roche, dans un lit de ſable gris, d'environ trois pieds. Ces os étoient confondus avec des oſſemens d'Hippopotame. Ce ſont là deux beaux médaillons de la cataſtrophe du globe terreſtre.

RHINOCÉROS ou PORTE CORNE, eſt le plus curieux & le plus grand de tous les animaux quadrupedes, après l'Elephant : on le trouve dans les déſerts de l'Afrique & de l'Aſie. Le caractere du Rhinocéros, dit M.

Digitized by Google

Briſſon, *pag.* 113, eſt d'avoir à chaque mâchoire deux dents inciſives, très éloignées l'une de l'autre; trois doigts onguiculés à chaque pied, & une corne conique ſur le nez : la partie antérieure de chacune de ſes mâchoires eſt en quelque façon applatie, ou plutôt comme coupée quarrément; & chacune des dents inciſives eſt placée à-peu-près dans un des angles formés par le devant des mâchoires & leurs côtés. Le Rhinocéros n'a point de dents canines; mais il a à chaque mâchoire douze dents mollaires, ſix de chaque côté.

Deſcription du Rhinocéros.

Ce grand Quadrupede a, depuis la partie ſupérieure du dos juſqu'à terre, environ ſix pieds de hauteur; & depuis le bout du muſeau juſqu'à la queue, environ douze pieds : le tour de ſon corps eſt égal à ſa longueur : il a la tête oblongue, groſſe, & aſſez ſemblable à celle du Sanglier, excepté le muſeau qui eſt rond; les yeux petits, mais vifs & enflammés, & les oreilles ſemblables à celles d'un Cochon, larges & hautes de onze pouces : la bouche eſt peu fendue, elle n'a environ qu'un demi pied de chaque côté. On remarque, quand cet animal veut prendre quelque choſe pour le manger, que la peau de ſa lévre ſupérieure, qu'il peut étendre en forme de bec d'Aigle, & retirer à ſa volonté, eſt beaucoup plus longue que l'inférieure qui a ſept pouces de largeur : la corne qui eſt ſur ſon nez eſt quelquefois double, ſur-tout dans ceux d'Afrique, mais rarement.

Sa peau, qui eſt très épaiſſe, s'étend l'eſpace de trois pieds, depuis les oreilles juſque vers le commencement du dos : elle ſe replie, & ſe rabat enſuite des deux côtés du col, en forme de capuchon applati; ce qui lui a fait donner, par les Portugais, le ſurnom de *Moine des Indes*. Cette premiere peau fait, à ſon extrêmité, une eſpece de bourrelet; elle deſcend des deux côtés juſqu'au bas du ventre, & forme trois plis de chaque côté, les uns près des autres, & qui enveloppent les deux cuiſſes antérieures de l'animal, juſqu'auprès des genoux, comme ſi c'étoient des bottes : au deſſous du col pend un au-

Digitized by Google

tre cuir, arrondi, très épais, & long d'environ un pied, assez semblable à la partie inférieure du collier d'un Bœuf de charrue : depuis les oreilles jusqu'au premier bourrelet, il y a trois pieds. Dessous ce premier bourrelet, que Strabon compare à un baudrier, sort une peau qui s'étend jusqu'à la croupe ; elle est fort épaisse, & ressemble à ces couvertures que l'on met sur le dos des chevaux blessés : cette seconde peau s'étend aussi des deux côtés, & forme, à toutes ses extrémités, un bourrelet très dur : elle a environ quatre pieds de longueur sur le dos, & huit de largeur, c'est à dire, quatre pieds du côté du ventre. Sa queue prend naissance un pied plus bas que la croupe ou que l'extrêmité du second bourrelet, elle a près de trois pieds de longueur ; mais elle est attachée au corps de l'animal jusqu'au fondement, l'espace de huit pouces : elle est assez mince, & composée de plusieurs nœuds très serrés. Celle de la femelle s'emboîte en deux gros bourrelets de peau, qui sont fort longs & très durs. Cet animal n'a de poils qu'à la queue & aux oreilles.

La croupe du Rhinoceros est tout-à-fait singuliere ; elle est entourée de deux gros bourrelets, qui naissent de chaque côté, à l'extrémité de la seconde peau, & qui vont joindre la queue auprès du fondement : ainsi la croupe du Rhinocéros est partagée en deux par la queue, ce qui forme comme un demi cercle, ou un arc tendu d'environ trois pieds de circonférence, non compris la corde. Les deux cuisses de derriere, sont aussi enveloppées jusqu'au près des deux genoux, dans des especes de bottes à plusieurs plis. La peau du ventre n'est qu'à dix-huit pouces de terre ; elle sort de dessous les extrémités de celle du dos, & est comme si elle sortoit d'une housse de selle ; car les bourrelets ne sont pas attachés au corps, mais ils débordent d'un, de deux, & même en quelques endroits de trois & de quatre pouces : elle est mince & déliée, & n'a que deux pieds de largeur ; cela étoit nécessaire, parcequ'autrement la peau du Rhinocéros ne pouvant s'étendre, il lui seroit impossible de manger, & la femelle ne pourroit avoir de petits : d'un autre côté, si elle avoit eu plus de largeur, elle

ſeroit plus expoſée aux traits & aux attaques de l'ennemi, n'étant point défendue par les peaux dures qui enveloppent le reſte du corps.

La peau du Rhinocéros eſt d'un gris brun : elle eſt couverte par-tout, excepté à la tête & deſſous le ventre, de durillons fort ſemblables à des boutons d'habits, élevés au deſſus de la peau de plus d'une ligne ; les plus apparens, ſont ceux de la croupe & du derriere. Malgré la dureté de cette peau, l'animal n'eſt pas moins ſenſible, puiſqu'on l'a vu friſſonner aux coups d'une petite baguette. Les pieds ſont faits de trois fourchons, deſquels celui du milieu eſt de corne par le devant, & de durillons ſur le derriere : les deux autres ſont des eſpeces de griffes.

On voit par cette deſcription, que le Rhinocéros eſt à-peu-près de la longueur de l'Elephant ; mais il eſt moins gros, & il a les jambes plus courtes. Celui que l'on a montré à Paris en 1748, n'avoit qu'un pied depuis le bout des genoux juſqu'à terre. Les quatre dents inciſives de cet animal reſſemblent à de gros dez à jouer : les dents molaires ſont ſi tranchantes, qu'elles coupent la paille & les branches d'arbres, comme ſi c'étoient des ciſeaux.

Le Rhinocéros a les narines aſſez grandes, diſtantes l'une de l'autre d'un demi pied, & éloignées d'un pied des yeux, qui ont dix pouces de diſtance entre eux. Une ſingularité remarquable, c'eſt que le Rhinocéros d'Aſie a la langue douce comme du velours ; tandis que celle du Rhinocéros d'Afrique eſt rude, épineuſe comme une lime, & écorche tout ce qu'elle léche. Celui qu'on a vu à Paris, léchoit le viſage d'un de ſes gardiens ſans lui faire aucun mal. Il fut peſé à Stutgard, dans le Duché de Wirtemberg, il peſoit, dit-on, cinq mille livres.

Kolbe dit que le Rhinocéros d'Afrique a auſſi les oreilles plus petites, & la corne ordinairement moins longue.

Durée de la vie, nourriture, & pays où naiſſent les Rhinoceros.

Le Rhinocéros mâle eſt conformé comme l'Eléphant & le Chameau ; cet animal tient beaucoup du Bœuf. La

Digitized by Google

femelle a un pis & deux tettes; elle n'a du lait que quand elle allaite, ce qui fait qu'il eſt difficile d'appercevoir ſon pis dans les autres tems. Le cri du Rhinoceros reſſemble à celui d'un Bœuf pouſſif; on diroit qu'il ne fait du bruit qu'avec les narines : ce cri ne s'entend pas de fort loin; mais lorſqu'il courre, & qu'il eſt animé, on l'entend alors à une grande diſtance.

Au rapport de Bochard, Damir & Alkazuin, Auteurs Arabes, diſent que le Rhinocéros femelle met bas ſon petit après l'avoir porté trois ans; qu'elle ne commence à avoir des petits qu'à cinquante ans, & qu'elle vit ſept cens ans. Tout cela a bien l'air d'un conte; & s'il eſt vrai que le Rhinocéros acquiert toute ſa grandeur en quinze ans, ſa geſtation ne peut gueres être de plus de quinze mois, & ſa vie de cent ans ou environ : c'eſt ce qu'un Turc véridique & grand voyageur nous a aſſuré. On trouve des Rhinocéros par-tout où il y a des Eléphans, c'eſt-à-dire, dans les déſerts d'Afrique, dans l'Abyſſinie, dans les Royaumes de Bengale & de Patame, en Aſie. Il y en a auſſi quelques-uns dans la Province de Quang-ſi, à la Chine. Mais les pays où il s'en trouve en plus grand nombre, ſont les Etats du Grand Mogol, & ceux du Roi d'Ava, de Cambaye & de Jacatra : celui qu'on a montré à Paris, a été pris dans la Province d'Achem, au Royaume d'Ava. Il étoit apprivoiſé, doux & même careſſant; il mangeoit continuellement du foin, de la paille, du pain, des fruits, des légumes, & généralement de tout ce qu'on lui donnoit, excepté de la viande & du poiſſon : il buvoit à proportion : ceux qui en avoient la garde, aſſuroient qu'il mangeoit par jour ſoixante livres de foin & vingt livres de pain, & qu'il buvoit quatorze ſeaux d'eau. Il aimoit extrêmement la fumée du tabac; & ceux qui le montroient, prenoient plaiſir à lui en ſouffler dans les narines & dans la bouche : il buvoit auſſi de la bierre & du vin.

Cet animal, dit le Pere le Comte, mange auſſi avec plaiſir des branches d'arbres hériſſées de toutes parts de pointes d'épines vertes, avec des feuilles qu'il briſe & plie avec une avidité & une adreſſe ſingulieres. Auſſi le Rhinocéros, dont la langue eſt rude, ne ſe nourrit pas d'herbes; il préfere les buiſſons, le genêt & les chardons,

dons, & sur-tout une espece de plante qui ressemble beaucoup au genevrier, mais qui ne sent pas aussi bon, & dont les piquans ne sont pas, à beaucoup près, aussi pointus. Les Européens du Cap appellent cette plante, l'*Arbrisseau du Rhinocéros.*

Le Rhinocéros d'Asie aime les marais & les gras pâturages, & mange l'herbe comme le Bœuf: on assure qu'il sait nager, qu'il aime à se plonger dans l'eau, & qu'il court avec une telle légéreté, qu'il fait quelquefois jusqu'à soixante lieues dans un jour; ce qui est presque incroyable, vu l'énorme pesanteur de l'animal, & sa structure.

Chasse du Rhinocéros; sa force & sa fureur, son combat contre l'Eléphant.

Il ne faut pas croire, d'après ceux qui montroient le Rhinocéros à Paris, qu'on tue cet animal dans l'été, à coups de canon, quand il court; ou dans l'hiver, à coups de fleches, quand il est endormi, dans un marais. Sa peau est trop dure pour être percée par des fleches; & il court trop vîte pour qu'on puisse mener & braquer le canon après lui. Voici ce que quelques Naturalistes rapportent de la chasse du Rhinocéros, & de la maniere de le prendre: ils disent que quand la femelle allaite son petit dans les pâturages, les Indiens, les uns armés de piques, & les autres de fusils, vont l'attaquer; s'ils ont le bonheur de la tuer à coups de fusil ou autrement, ils prennent le petit qui ne peut encore courir bien vîte, ni se défendre. Mais cette chasse est très dangereuse, car quoique le Rhinocéros ne fasse naturellement aucun mal à l'homme; cependant, lorsqu'il est blessé, il va quelquefois au feu, & renverse, dit Bontius, tout ce qui se trouve devant lui, hommes & chevaux. Le même Bontius ajoute que la femelle du Rhinoceros ne va au feu que quand elle a mis son petit en sûreté; telle est la maniere de prendre les petits Rhinocéros.

A l'égard du Rhinocéros mâle, la chasse n'en est pas si dangereuse. Les Indiens construisent dans les lieux où vont ces animaux, une forte cabane à plusieurs portes, qu'ils entourent d'arbres & de feuillages; ils mettent dans

une partie de cette cabane une femelle de Rhinocéros, déjà apprivoisée, dans le tems qu'elle est en chaleur, & laissent ouverte la porte antérieure : le Rhinocéros mâle, attiré par la femelle, n'est pas plutôt entré dans cette partie antérieure, que les Indiens, qui se sont cachés, ferment aussitôt la porte ; ensuite ils le tuent ou le prennent en vie. Telle est la seule maniere de prendre le Rhinocéros vivant, du moins en Asie.

En Afrique, dit Kolbe, les Peuples de Bamba entendent fort bien la maniere de prendre le Rhinocéros : leur méthode est d'ouvrir, dans les lieux que ces animaux fréquentent, de larges fossés qui vont en retréciſſant vers le fond. Ils les couvrent de branches d'arbres, & de gazon, qui cachent le piege ; les Rhinocéros y tombent, & ne peuvent s'en retirer. Les Hottentots, dit le même Auteur, font à peu près de même : comme ces animaux suivent presque toujours la même route pour aller aux rivieres ; la trace de leurs pas est toujours facile à reconnoître, à cause de la pesanteur de leur corps. Les Hottentots ouvrent dans cette route une fosse de sept à *huit* pieds de profondeur, & d'environ quatre pieds de diametre, au milieu de laquelle ils enfoncent un pieu pointu ; ils le couvrent ensuite avec tant d'art, que les yeux mêmes d'un homme y seroient trompés. Le Rhinocéros, en tombant dans cette fosse : ne manque pas de rencontrer le pieu qui lui perce la poitrine ou le col, & qui l'arrête assez pour donner le tems aux Chasseurs de l'achever à grands coups de sagayes.

Le Rhinocéros a l'odorat extrêmement subtil : avec le vent il sent de loin toutes sortes d'animaux ; il marche vers eux en droite ligne, renversant tout ce qui se rencontre sur son passage ; buissons, arbres, grosses pierres, rien ne l'oblige à se détourner : avec la corne qu'il a sur le nez, il déracine les arbres, il enleve les pierres qui s'opposent à son passage, & les jette derriere lui fort haut, à une grande distance ; en un mot, il abat tous les corps sur lesquels sa corne peut avoir quelque prise : s'il ne rencontre rien, lorsqu'il est en colere, il se contente de baisser la tête, & de faire des sillons sur la terre, dont il jette une grande quantité sur sa propre tête : il attaque assez rarement les hommes, à moins qu'on ne

Digitized by Google

le provoque, ou que l'homme n'ait un habit rouge : dans ces deux cas il ſe met en colere, & tâche de ſaiſir la perſonne par le milieu du corps, & la ſait voler par deſſus ſa tête avec une telle force qu'elle eſt tuée par la violence de ſa chûte : alors il vient la lécher fortement, de maniere à lui enlever toutes les chairs : il en fait de même aux autres animaux. Si on le voit venir, il n'eſt pas difficile de l'éviter, quelque furieux qu'il ſoit ; s'il va fort vîte, il ne ſe tourne qu'avec peine : d'ailleurs, il ne voit que devant lui ; ainſi on n'a qu'à le laiſſer approcher à la diſtance de huit ou dix pas, & alors ſe mettre un peu à côté, il ne voit plus celui qu'il pourſuivoit, & ne peut que très difficilement le retrouver.

Pline & tous les Auteurs aſſurent que le Rhinocéros eſt l'ennemi naturel de l'Eléphant. Il ſemble aiguiſer ſa corne contre les rochers ; il la frotte auſſi contre les arbres & tous les corps durs (peut-être par un mouvement naturel.) Quand il ſe prépare au combat, & quand il attaque l'Eléphant, il tâche de lui enfoncer ſa corne dans le ventre, à l'endroit où il ſait qu'il a la peau plus tendre & plus molle. Ces animaux ſe font la guerre à cauſe des pâturages dont ils ſont l'un & l'autre très voraces, & pour s'empêcher de pâturer dans les mêmes lieux. L'Eléphant, qui eſt ruſé & ſubtile, évite quelquefois la corne du Rhinocéros, le fatigue avec ſa trompe, le hache & le met en pieces avec ſes grandes dents ou défenſes : mais le Rhinocéros remporte ſouvent la victoire. Pluſieurs croient fabuleux le combat de ces deux animaux ; mais Emmanuel, Roi de Portugal, fit combattre en 1515 un Rhinocéros mâle contre un Eléphant, & celui-ci fut vaincu dans l'arêne de Liſbonne.

Selon le rapport des Jéſuites Portugais & des Ecrivains orientaux, on voit aſſez ſouvent des Eléphans étendus morts & percés par la corne du Rhinocéros ; cependant les Peres Jéſuites Portugais, qui ont demeuré long-tems en Abyſſinie, aſſurent que les habitans de ce pays nourriſſent & apprivoiſent des Rhinocéros dont ils ſe ſervent, & les accoutument au travail, comme ils font à l'égard des Eléphans. *Voyez* ce mot.

Digitized by Google

Tems où l'on a vu des Rhinoceros en Europe : uſage de la corne, du ſang, & de la peau de cet animal.

Dion dit que l'Empereur Auguſte, après avoir vaincu Cléopâtre, fit paroître à Rome, pour la premiere fois, un Rhinoceros à ſon triomphe. Pline, plus inſtruit de l'Hiſtoire romaine, aſſure que ce fut le grand Pompée qui donna le premier au peuple le ſpectacle d'un tel animal : dans la ſuite on en fit paroître ſouvent dans le Cirque : le Peuple Romain prenoit beaucoup de plaiſir à les conſidérer, tantôt dans le tems qu'on ne les faiſoit pas combattre, (ſpectacle innocent, & plus agréable aux perſonnes d'un caractere doux & humain, puiſqu'il ſe faiſoit ſans effuſion de ſang); tantôt, lorſqu'ils étoient aux priſes avec l'Eléphant, l'Ours, le Taureau, ou même les Gladiateurs ; enfin, Auguſte procura ſouvent de tels amuſemens au Peuple. Sous Domitien on vit ſouvent le Rhinoceros ſe battre avec le Taureau ; & Martial dit qu'aucun animal ne combattoit dans l'Arêne avec plus de force & de férocité : ce même Auteur ajoute que le Rhinoceros étoit fort lent à ſe mettre en colere, mais que lorſqu'il étoit une fois irrité, rien n'étoit plus terrible : on a vu, dit-il, cet animal enlever un Ours avec ſes deux cornes, & le jetter en l'air très lefement. En conſidérant le Rhinoceros femelle, qui étoit à Paris en 1748, on s'eſt aiſément apperçu que le Rhinoceros mâle, en tournant ſa tête vers ſon épaule droite, peut ſe ſervir des deux cornes qu'il a quelquefois, & que c'eſt même dans cette ſituation qu'il raſſemble toutes ſes forces, comme ſur un point d'appui. On vit encore deux Rhinoceros ſous Antoine le Pieux ; mais depuis la décadence de l'Empire Romain, il n'en parut plus en Europe juſqu'en 1515, qu'on en vit un à Lisbonne ; depuis ce tems-là on en a encore tranſporté quelques-uns en Portugal & en Eſpagne ; enfin on en fit voir un à Londres en 1684, & un autre il y a quelques années ; mais il ne paroît pas qu'on en ait jamais mené en France avant celui qu'on a vu à Paris en 1748 ; il avoit été amené en Hollande, par mer, par un Capitaine de cette nation, de-là en Allemagne, & d'Allemagne en France. Pour le tranſ-

porter par terre, on s'eſt ſervi d'une voiture couverte, ſur laquelle il falloit dans les mauvais chemins juſqu'à vingt chevaux. A cauſe de la différence du climat de l'Europe on avoit ſoin de le graiſſer ſouvent avec de l'huile de poiſſon, pour empêcher ſa peau de s'endurcir & de ſe fendre.

On prétend que le Rhinoceros mâle a une petite corne ſur le dos, à l'épaule droite : toujours eſt-il vrai que la corne qui eſt ſituée & fixe ſur le nez, eſt claire en ſa baſe, & d'un brun noirâtre en haut, comme la peau ; elle n'eſt pas tout à-fait ronde, mais un peu écraſée aux côtés ; elle eſt fort groſſe, un peu recourbée vers le dos, & très dure ; celle de la femelle eſt plus groſſe & plus longue ; elle a quelquefois plus de deux pieds & demi de longueur, en partant de la racine, & neuf à dix pouces de diametre en cette même partie : au reſte, ces cornes varient ſuivant l'âge : nous en avons une très belle qui eſt d'un gris brun ; & quoiqu'il y en ait un bout de la pointe de retranché, elle a encore vingt-deux pouces de longueur, & ſept de diametre en ſa baſe.

La corne du Rhinoceros étoit de très grand prix chez les Romains : tout le monde ſait qu'ils avoient pouſſé le luxe des bains juſqu'à l'excès : des femmes y tenoient des vaſes à bec remplis d'huile & d'eſſence à l'uſage de ceux qui prenoient les bains. Ces vaſes étoient, chez les Princes & les riches, des cornes de Rhinoceros qui étoient artiſtement creuſées en dedans, & bien travaillées ſur l'extérieur. Les Ecrivains Arabes, & les Orientaux débitent beaucoup de fables ſur cette eſpèce de corne : ils prétendent que quand elle eſt fendue, on y voit mille figures plus merveilleuſes les unes que les autres, des hommes, des oiſeaux, des chevres, &c., ce qui fait, diſent-ils, que les Princes Chinois & les Indiens s'en ſervent pour orner leurs Baudriers & leurs Trônes ; l'on en fait auſſi des colliers & des manches de couteaux à l'uſage des Rois des Indes, qui ſe ſervent toujours à table de ces couteaux, & qui les achetent bien cher, parcequ'ils croient que la corne ſue à l'approche de quelque ſorte de venin que ce ſoit, & que quand on y verſe de bon vin, on le voit ſur-le-champ s'élever

& bouillonner. Kolbe n'a pas craint d'assurer qu'il avoit été témoin oculaire de ce phénomene.

Une des raisons qui concourent encore au grand prix de cette corne, même dans les Indes, c'est sa dureté extraordinaire qui permet qu'on en fasse des ouvrages sculptés, de toute beauté & de très longue durée. L'opinion qu'une telle gravure étoit naturelle à la corne du Rhinoceros, jointe à la propriété de suer ou de se fendre en deux à l'approche du venin, a passé des Indes en Europe. On sait que Clément VII fit présent d'une corne de Rhinoceros au Roi de France, croyant lui envoyer quelque chose de très précieux : les Vénitiens en achetèrent alors une très cher d'un Juif; & Paul Jove raconte que quand les François pillèrent le Palais de Médicis, grand Duc de Toscane, ils trouvèrent un trésor, c'étoit une corne de Rhinoceros. Aujourd'hui qu'on commence à revenir de ce préjugé en Europe, on ne voit plus ces cornes que comme des raretés dans les cabinets des Curieux : on les vend encore cent écus dans l'Inde. Plusieurs personnes du Cap ont des *coupes* faites de cette corne; il y en a de montées fort proprement, soit en or, soit en argent. Les Tourneurs qui font ces vases, ont grand soin d'en ramasser les raclures : on les croit d'un excellent usage dans les convulsions, les foiblesses, & plusieurs autres incommodités.

Le sang de cet animal est aussi fort estimé au Cap. Les Européens, qui en peuvent avoir de frais, le mettent dans un boyau du Rhinoceros, & l'exposent au soleil pour le faire sécher : on dit que c'est un vrai spécifique contre les obstructions, & pour consolider les plaies internes : on le prend dans un verre de vin, dans une tasse de thé ou de caffé. On assure que ce même remede convient encore pour guérir les coliques, arrêter le flux de sang, & provoquer les menstrues des femmes, deux effets entierement opposés, dit Redi.

Les Maures Indiens, dit Bontius, mangent avec plaisir la chair du jeune Rhinoceros; mais quand il est vieux, cette chair est si dure & si coriace, qu'il faut avoir de bonnes dents pour en manger. Chez les Indiens on fait usage en médecine de la peau, de la

corne, des ongles, du ſang, de la chair, de la fiente, de l'urine, & généralement de tout ce qui vient du Rhinoceros: on en tire des remedes volatils, qui paſſent chez les Indiens & chez les Abyſſins pour des antidotes ſouverains contre le poiſon & le venin; ils ont le même uſage dans leur Pharmacie, que la thériaque dans la nôtre. La décoction de la peau de cet animal, avalée pendant trois jours conſécutifs, guérit, dit on, les dégoûts, ſoit qu'ils viennent de foibleſſe d'eſtomac, ou de quelqu'autre cauſe: cette peau eſt ſi dure, que les mêmes Indiens & Abyſſins s'en ſervent pour faire des cottes d'armes, des cuiraſſes, des bouclers, & même des ſocs de charrues: ces cuiraſſes de peau ſont beaucoup plus légeres & plus commodes que les nôtres; elles ſont à l'épreuve des pertuiſannes & des armes à feu: enfin, on n'apportoit autrefois des Indes à Rome le meilleur *Lycium*, que dans des outres de peau de Rhinoceros. Charles de Bergan dit que les excrémens de cet animal ſont moulés en crottes preſque ſemblables à celles du cheval, & que les Jardiniers du pays préferent le fumier de Rhinoceros à tout autre.

A l'égard du *Réem*, que quelques uns appellent *Rhinoceros*, voyez ce que nous en avons dit au mot *Rem*: on a auſſi donné improprement le nom de *Taureau* ou de *Bœuf d'Ethyopie* au Rhinoceros: il paroît encore que l'*Abada* & le *Monoceros quadrupede* de quelques Auteurs eſt le même que le *Rhinoceros d'Afrique*.

RHINOCEROS DE MER: eſt le nom que l'on donne à la *Licorne de mer* ou *Narhwal*. Voyez ces deux mots.

RHINOCEROS: on appelle ainſi une eſpece de Corbeau cornu des Indes: il eſt beaucoup plus grand que nos Corbeaux d'Europe: ſon bec eſt petit, par rapport à ſon corps: c'eſt le *Topau* du *Muſæum* de Wormius, & le *Jager-vogel* de Nieuhoff. *Voyez* auſſi ce qu'en ont dit Bontius, Aldrovande, Willughby & Ray.

RHINOCEROS. Les Naturaliſtes donnent ce nom à trois eſpeces de Scarabées.

Le premier porte ſur la tête une corne recourbée: il a le ventre velu, & le corſelet convexe.

La ſeconde eſpece a la figure du *Scarabée pillulaire*,

ou *Fouille merde*, autrement dit *Stercoraire*. Cet insecte a le devant de la tête fait en forme de bouclier, taillé en croissant, à bord élevé, d'où sort une petite corne échancrée : ses fourreaux sont polis, & marqués de sept ou huit sillons.

La troisieme espece est le petit Rhinoceros noir, qui est de forme cylindrique, dont les fourreaux sont sillonnés & pointillés en creux. Sa corne est repliée : il a le corselet échancré en devant, & on lui voit cinq dentelures. (*Linnæus.*)

Nous parlerons plus amplement du Rhinoceros insecte à l'article *Scarabée monoceros* au mot SCARABÉE.

RHOMBITE. Sous ce nom, on désigne quelquefois l'empreinte ou la pétrification d'un Turbot, mais plus communément on exprime par là, une famille de coquilles appellées *Rouleaux* ou *Cylindres*. Voy. *ces mots*.

RHUBARBE, *Rhabarbarum aut Rheum*. Dans les boutiques, on donne ce nom à une racine que l'on nous apporte en morceaux assez gros, inégaux, de la longueur de quatre pouces ou environ, & de la grosseur de deux à trois : elle est assez pesante, jaunâtre en dehors, marbrée intérieurement, comme la noix muscade, un peu fongueuse, d'un goût légerement âcre, mêlé de viscosité, amer & un peu astringent, d'une odeur de drogue, donnant une teinture de safran à l'eau.

Cette racine, qui est sujette à se carier & à noircir, sur-tout quand elle est en grands morceaux, appartient à une espece de plante de la Chine encore peu connue. Montingius, dans son *Histoire des Plantes d'Angleterre*, a donné une description de la Rhubarbe, & une figure tirée de Mathiole, sous le nom de *Rhabarbarum lanuginosum, sive Lapathum Chinense longi folium ;* mais l'histoire qu'il en donne n'est surement pas fidele, & ne convient point à la Rhubarbe. Le R. P. Michel Boyn dit, dans son Livre intitulé *Flora Sinensis, Viennæ Austriæ edita, 1656*, que la Rhubarbe naît dans toute la Chine, & qu'elle s'y appelle *Tayhuam*, ce qui signifie très jaune : elle vient cependant plus abondamment dans les Provinces du Su-Civen, Xen-sy & Socieu, qui est la Ville la plus proche des murs des Chinois. La terre, dans laquelle elle vient, est rouge & limoneuse. Dès

Digitized by Google

que les Chinois ont tiré cette racine de la terre, ils la nétoient, la raclent, la coupent en morceaux, qu'ils mettent d'abord sur de longues tables, & qu'ils retournent trois ou quatre fois le jour; car l'expérience leur a appris que s'ils les faisoient sécher en les suspendant à l'air libre, ces morceaux deviendroient trop légers, & que la Rhubarbe perdroit de sa vertu. Au bout de quatre jours, quand les morceaux ont déja pris une sorte de consistance, on les perce de part en part, & on les enfile, ensuite on les expose au vent à l'ombre. L'hiver est le meilleur tems pour tirer la Rhubarbe de la terre, avant que les feuilles vertes commencent à pousser. Si on l'arrachoit de la terre pendant l'été, ou dans le tems qu'elle pousse des feuilles vertes, non seulement elle ne seroit pas mûre & n'auroit point de suc jaune ni de veines rouges, mais elle seroit encore poreuse & très légere, & par conséquent inférieure à celle qu'on retire durant l'hiver. On prétend que les Chinois font, par cette préparation, trois especes de Rhubarbe; l'une est plate; l'autre est en morceaux ronds, & l'autre est quarrée; ce qui fait dire aux Marchands, *Rhubarbe de la Chine* ou de *Tartarie* ou de *Moscovie*.

On apportoit autrefois la Rhubarbe de la Chine par la Tartarie, à Ormuz & à Alep, de-là à Alexandrie, & enfin à Vienne; c'étoit celle que l'on appelloit *Rhubarbe du Levant*. Les Portugais l'apportoient sur leurs vaisseaux de la ville de Canton, qui est un Port & où se tient un marché de la Chine. Les Egyptiens l'apportoient à Alexandrie par la Tartarie; présentement on nous l'apporte des Indes orientales & de Moscovie: elle croît abondamment dans toute cette partie de la Chine qui confine à la Tartarie; nous ne savons pas encore si elle naît aussi en Moscovie, & il paroît vraisemblable que les Moscovites nous l'apportent de la Tartarie & de la Chine. Les vaisseaux de la Compagnie des Indes s'en chargent aussi à Canton & à Ormuz. Il y a quelques années qu'on envoya de Moscovie à M. de Jussieu, une plante qui s'appelle *Rhabarbarum folio oblongo, crispo, undulato, flabellis sparsis*. Cette même plante avoit déja été envoyée du même pays pour la vraie Rhubarbe de la Chine par M. Rand, Directeur du Jardin de Chel-

Digitized by Google

ſey en Angleterre, ſous le nom de *Lapathum Bardanæ folio undulato, glabro.* La maniere dont cette plante fructifie fait croire que c'eſt effectivement une vraie eſpece de Rhubarbe de la Chine. Les graines & la racine de cette plante ſont tout-à-fait ſemblables à la Rhubarbe que M. Vandermonde, Médecin de la Faculté de Paris, avoit envoyée de la Chine. Enfin on la cultive aujourd'hui au Jardin Royal des plantes à Paris, où elle vient très bien : elle y fleurit, & ſupporte les hivers les plus froids En voici la deſcription.

C'eſt une groſſe racine vivace, arrondie, d'environ une coudée de longueur, rameuſe, d'un roux noirâtre en dehors : quand on enleve quelques morceaux de l'écorce, on trouve la ſubſtance pulpeuſe de la racine, panachée de points d'un beau jaune de ſafran, ſur-tout en ſon milieu : on reconnoît l'odeur, qui lui eſt particuliere, en la flairant vers ſon collet : ſon goût eſt amer, viſqueux & aſtringent : du ſommet de la racine naiſſent pluſieurs feuilles couchées ſur la terre, diſpoſées en rond les unes ſur les autres : elles ſont très grandes, entieres, vertes, taillées en forme de cœur, garnies de deux oreillettes à leur baſe, & portées ſur de longues queues qui fourniſſent à la feuille même cinq nervures principales : du milieu des feuilles s'éleve une tige anguleuſe, cannelée, haute d'un pied & demi, garnie de quelques enveloppes particulieres, membraneuſes : les fleurs en ſortant de ces enveloppes forment de petites grappes, & chaque fleur eſt portée ſur un petit pedicule particulier : elles ſont ſemblables à celles de notre Rhapontic, mais beaucoup plus petites, ſans calice, & d'une ſeule piece en forme de petite cloche, découpée en ſix quartiers : à chaque fleur ſuccede une graine pointue triangulaire, bordée d'un feuillet membraneux : elle pouſſe dans le printems, & fleurit en Juin : ſes graines mûriſſent en Août.

Par le moyen de l'eau, on retire de la racine de rhubarbe de la Chine plus de moitié de ſon poids d'extrait gommeux ; car elle contient très peu de Réſine. Tous les Médecins reconnoiſſent deux vertus dans la rhubarbe ; ſavoir, d'évacuer les humeurs, ſur-tout celles qui ſont bilieuſes, & de fortifier par une douce aſtriction

Digitized by Google

les fibres de l'eſtomac & des inteſtins : elle leve les obſtructions du foie ; c'eſt pour cela que quelques uns l'appellent l'*ame*, la *vie* & la *thériaque du foie*. On l'emploie utilement dans la jauniſſe, & dans les diarrhées : elle a auſſi la propriété de tuer les vers, & convient à toutes les perſonnes & à tout âge, lorſqu'elle eſt preſcrite à propos ; car il y a des cas où elle deſſéche le ventre, & attaque les reins, &c. Il faut s'en abſtenir dans les fiévres chaudes : on l'ordonne en ſubſtance avant le repas, pour aider la digeſtion, & pour fortifier l'eſtomac : la doſe en eſt depuis douze grains juſqu'à un gros, ſelon l'âge & le tempérament. Lémery dit avoir reconnu par expérience, que la partie brunâtre, qui ſemble être gâtée dans les grands & gros morceaux de rhubarbe, eſt plus aſtringente & plus propre pour le flux de ſang & la diarrhée, que la bonne rhubarbe. Enfin la rhubarbe entre dans quantité de compoſitions galeniques ; ſon nom eſt très célebre en Médecine.

RHUBARBE BLANCHE. *Voyez* MECHOACHAN.

RHUBARBE DES MOINES. *V.* à l'article PATIENCE.

RHYNCOLITHES. Nom donné aux pointes d'Ourſin foſſile. *Voyez* PIERRE JUDAÏQUE.

Fin du quatrieme Volume.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

U
V24.2
4

Arnold Arboretum Library

THE GIFT OF

FRANCIS SKINNER
OF DEDHAM

IN MEMORY OF

FRANCIS SKINNER

(H. C. 1862)

Received March 5, 1932

Digitized by Google

U
V24.2
4

Arnold Arboretum Library

THE GIFT OF

FRANCIS SKINNER
OF DEDHAM

IN MEMORY OF

FRANCIS SKINNER

(H. C. 1862)

Received March 5, 1932

Digitized by Google

U
V24.2
4

Arnold Arboretum Library

THE GIFT OF

FRANCIS SKINNER
OF DEDHAM

IN MEMORY OF

FRANCIS SKINNER

(H. C. 1862)

Received March 5, 1932

Digitized by Google

U
V24.2
4

Arnold Arboretum Library

THE GIFT OF

FRANCIS SKINNER
OF DEDHAM

IN MEMORY OF

FRANCIS SKINNER

(H. C. 1862)

Received March 5, 1932

Digitized by Google